



OPRÜLÜ KÜT.
979

[illegible]

٩٧٩

قيمت

عشر

كتاب الاقاويل في الطب

في الا ...

بالد...

... وف اسم المريض

... الصدر ... بحساب ... المريض

سقط ... اجمع

... علي ما هو ... الشهر ... اعمل المريض ... جميع

... اصاب ... في احد ... مع ...

... حتى يبقى دونا والطي ... الحيل فانه ... في ...

حكم لوح الحياه لوح الموت

ر	ا	و	ا
ع	ط	ب	لز
ى	ح	ع	مز
لو	ع	ك	لز

له	ع	ح	د
ه	س	و	ه
لط	ل	ل	ط

نار ... للحمى مجرب

يلبس على ... درقات ... وكانه على طهاره ... على ... المحموم

ويعلق على ذراع

لك ولي ... الباسه ... البالبه

حمهم غزنا ... حمه عطشنا ... حمهم مقوره

[illegible]

بسم الله الرحمن الرحيم

كتاب مجموع من اقاويل الاوايل في الاغذية وقواها ومنافعها ❁

قال [illegible] اسحق بن سليمن الاسرائيلي المتطبب نجاه الله [illegible] اني جمعت في هذا الكتاب
جميع ما يحتاج الى معرفته من الاغذية مما قال جالينوس وغيره في اربع مقالات وافردت
المقالة الاولى بكلام جنسي ودلايل عامية تنبي عن اجناس الاغذية وقواها واكملت القول
في المقالات [illegible] بكلام نوعي ودلايل شخصية مخصصة عن كل واحد من انواع الاغذية

المقالة الاولى للكلام نوعي

دلايل شخصيه مخصصه عن كل واحد من انواع الاغذيه على
انفراده ❁ وفصلت المقاله الاولى بابواب شتى ليقرب من
اذهان المتعلمين ويسهل المطالب عليهم فيما يقصدون اليه
[illegible] ❁

تسمية الابواب



بالكراثي لان لونه شبيه بلون الكراث والرابع يعرف بالزنجاري لان
لونه صدي على لون صدا النحاس المزنجر ❁ والمحي والاصفر
من هذه الاربعة اقل حرارة وسما من النوع الطبيعي لان تولدهما عن
رطوبة خالطت النوع الطبيعي المنصب الى المعدة فاما فغيرت لونه
من الشقرة الى الصفرة الحي الا ان الزعفراني اقوى حرارة و
اكثر سما من المحي قليلا لان زيادة صبغه داله على ان الرطوبة
التي خالطته كان فيها قلة ورقة ولذلك صار اقوى [illegible] في
[illegible] من المحي كثيرا ❁ واما الكراثي والزنجاري وسما
اشد حرارة وسما من النوع الطبيعي لان تولدهما عن حرارة
عرضت وافت المرار المنصب الى المعدة دايما فسخنته واحرقته
وذهبت باشراقه وحسنه ولذلك صارا اخبث واخطر كثيرا
الا ان الزنجاري اشد احتراقا وفسادا ولهذه الجهة صار اقتل
واوحى واقرب من الهلاك واما فساد الغذا لسبب حال يحدث
للمعدة خارجة عن الحال الطبيعي فينقسم قسمين احدهما ان [illegible]
في المعدة طعام قد تقدم وتوسط النضج ثم تناول صاحبه
طعاما ثانيا اما الطف من الطعام الاول واما مساويا له فاذا انهضم
الطعام الاول وانحدر انحدر معه الطعام الثاني [illegible] على
غاية من الفجاجة فاذا صار الى الكبد على فجاجته وغلظه ارسلته الكبد
الى الاعضا وهو على حال من الفساد لا يومن معه ان [illegible] عنه
عن طول الايام الاستسقا المعروف باللحمي ولذلك وجب الا يتناول
الانسان شيا من الغذا الا على نقا من معدته وخلايها من الغذا [illegible]
والثانية انه ربما اتفق ان يقدم الانسان امام طعامه غذا غليظا بطي
الانهضام ثم يتبعه بطعام بعد الطف سريع الانهضام فاذا انهضم



الطعام اللطيف لخفته وسرعة انفذاده وحاول الخروج
منعه الطعام الغليظ عن الانحدار فاذا لبث هناك زمانا
طويلا انتقل اما الى الدخانية وحس المواد من كان سخن المعدة
محرورا واما الى الحموضة والعفونة فمن كان بارد المعدة
ولذلك صار من الواجب ان يقدم الانسان امام طعامه دايما طعاما
لطيفا سريع الانحدار ويستتم غذاءه بما كان اغلظ وابطا انحدارا
ليكون اذا انهضم الطعام اللطيف وحاول الخروج لم يعقه عائق
عن الانحدار ه فان عارضا معترض وقال لنا
انكرت ان يكون متى تناول الانسان طعاما لطيفا ثم اتبعه بطعام
غليظ ان الطعام اللطيف متى انحدر وهم بالخروج احدر معه
الطعام الغليظ ضرورة كما شرطت في اعلا كلامك ان المعدة
في تقدم سهلها الهضم وتناول صاحبه
ثانيا ان الطعام الاول متى انهضم وحاول الخروج احدر معه الطعام
ضرورة ه قلنا له قايلك محال من قبل انا انما شرطنا
شرط متى كان الطعام الثاني الطف من الطعام الاول او
له في اللطافة لانه متى كان كذلك وانهضم الطعام الاول امكن
الطعام الثاني للطافته وليانته وسرعة انقياده ان يلحق ويحدر
مع الطعام الاول ضرورة ه واما الطعام الغليظ فانه اذا اخذ بعد
طعام لطيف وانهضم الطعام اللطيف بسرعة وحاول الخروج مانع
الطعام الغليظ القوة الدافعة لغلظه وبعد انقياده ولم يسهل فعلها
وامتنع من الانحدار والخروج الى ان ينهضم ويكمل نضجه ويكتسب ليانة
ورخاوة تزلقه ويعين القوة الدافعة على دفعه ه واما اختلاف
الاغذية على حسب طبايعها وذواتها فينقسم قسمة اوليه

ع

3

على ضربين وذلك ان منها بسيط ومنها مركب اعني بالبسيط
ما كانت فيه قوة واحدة مفردة وهو ما كان قوة جرمه وقوة
رطوبته المستخرجة منه بالطبخ قوة واحدة واعني بالمركب ما كان
له قوى متضادة وهو ما كان قوة جرمه مخالفة لقوة جوهره و
رطوبته فما كان منها قوته بسيطة مفردة كان طعم جرمه مشاكلا
لطعم جوهره ورطوبته المستخرجة منه بالطبخ وينقسم بثمانية
اقسام احدها الحلو والثاني الدسم والثالث المالح والرابع
المر والخامس الحريف والسادس الحامض والسابع العفص
والثامن التفه فاما الحلو فانه متى كان خالص الحلاوة ولم تشبه
حرافة ولا لزوجة كان الذ الطعوم عند الطبيعة لقربه من طعم
الدم وطبيعته ولانه الحلو ولعسل وسقى على الحاسة ما يلذ بها
ويلين البطن بليينا معتدلا من غير استكراه للطبيعة ولا عنف
عليها ولذلك صار فعله في سرعة الانهضام والانحدار عن
المعدة والمعا فعلا معتدلا بطبيعته واجابته ه واما نفوذه
في العروق فليس هو له من طبيعته لكن بالعرض لان ذلك
عرض عارض خارج عنه لا من فاعل من ذاته وذلك ان الاعضا لو لم
تشتاق اليه لاستلذاذها به لعذوبته وتجذبه اليها فهو لو لم يكن
من حكمه وطبعه ان يهم المعا الى دفعه واخراجه منها بسرعة
لما فيه من قوة الجلا والتحليل الغسل ه ولما كانت الاعضا تحبه
وتلتذ به دايما صار ما يصل الى البدن من غذائه اكثر مما يصل من
ساير الطعوم فان كان مع ذلك جرمه ملززا مكتنزا كان نفوذه
في الاعضا اكثر لطول لبثه فيها ولبعد انحلاله منها وان كان فيه
مع حلاوته لزوجة مثل التمور كان انحداره عن المعدة اسرع ونفوذه

في العروق [illegible] انه مع جلائه وغسله قوة يزلقه و
يحدره [illegible] ما ينفذ منه في العروق فان انهضامه يعسر
[illegible] في العروق وذلك لغلظه ولزوجته وهذا
صار [illegible] سددا في الكبد والطحال ويستحيل بسرعة
الى [illegible] ويولد حصاة من منه ❋ والفالوذجات
داخلة [illegible] ايضا لما فيها من الغلظ واللزوجة المكتسبة
من الحـ[illegible] فان اغلظ ما يكون الحنطة اذا عملت بالزيت
ولذلك [illegible] اشر ما يوكل من الحنطة ❋ فاما ما كان
في طبيعته يابسا مثل عسل النحل فان فيه قوة حادة لطيفة
من طبيعة الحيوان الذي يولد منه ولذلك صار يغسل غسلا
قويا وينقي الرطوبات الغليظة اللزجة ولهذا صار اذا وافا
البطن مستعدا لدفع الثفل من اسفل ومقصرا عن بعد
[illegible] الاعضا اعان القوة الدافعة على احدار الثفل و
[illegible] البطن ❋ واذا وافا قوة البطن
[illegible] الاعضا ومقصرا عن احدار الثفل
ثقل [illegible] يحلله ويطرق للغذا واعان
[illegible] ونشف رطوبة الثفل وجفف اكثرها ومنعه
انحداره وصار سببا لحبس البطن ولذلك اختلف فعل
[illegible] في الناس وصار في بعضهم مطلقا للبطن حافظا للصحة
[illegible] بعضهم حابسا للبطن مهيجا الامراض ❋ واما ما كان من الاغذية
[illegible] مثل اللوز وما شاكله فمن خاصته انه يطفو دائما على الطعام
بالدهن فاذا اختلط بالطعام لقوة الغليان غلظ ومنع من سرعة
الانهضام حتى اذا اخذ الطعام في الانهضام لم يخل المعدة بدهنيته و

ازلق

ازلق
الطعام واحدره بسرعة فاذا صار الى العروق انفتح [illegible] و
ربا ومنع من شهوة الطعام ❋ واما ما كان من الاغذية [illegible] فان
له قوة قطاعة تلذع المعا وتنقيها وتحثها الى دفع [illegible]
بسرعة ولجالينوس في هذا فصل قال فيه ان ما كان من اغذية
حلوا او بورقيا فمن خاصته قلة النفوذ في العروق وسرعة
الانحدار من المعا الا ان اللون في اخص ذلك واوجب [illegible] لجنسين
احدهما انه لملوحته ولقطعه يلذع المعا ويوذيها ويحثها
الى دفعه بسرعة والثاني انه لبشاعته وقلة استلذاذ الاعضا
به لا تجتذب البتة منه الا اليسير [illegible] يبقى اكثره في المعا ويثقلها
ويوذيها فتحتاج الى دفعه ضرورة عن غير لبث لبثه ❋ و
اما الحلو فليس كذلك لان الاعضا تستلذه وتجتذب البتة منه
مقدارا اكثر فيقل ما يحتبس منه في المعا ويخف حمله عليها فلا
تحتاج الى دفعه بسرعة ❋ ولذلك قال جالينوس ان الحلاوة
تقل الثفل والملوحة تكثره الا ان [illegible] المالح يحتبس منه في
المعا مقدار اكثر لقلة ما ينفذ منه في العروق الى الاعضا ❋ واما
ما كان من الاغذية مرا فان قوته وفعله شبيه بقوة المالح وفعله الا انه
اقل اضرارا بالمعدة كثيرا لغلبة القبض على مزاجه ❋ واما
ما كان من الاغذية حريفا فان له لا محالة قوة قطاعة حديدة مشاكلة
لقوة الادوية المسهلة ❋ ولجالينوس في هذا فصل قال فيه ان
ما كان من الاغذية حريفا او بورقيا ففيه قوة قطاعة يفعل بها
فعل الادوية المسهلة ويحدر البطن باستكراه للطبيعة وعنف
عليها ولذلك صار سبيله في الابدان سبيل الدوا لا سبيل
الغذا الا ان الحريف اخص بذلك واقوى فعلا لان قوته احد كثيرا

واما ما كان من الاغذية حامضا فان له قوة تقطع وتلطف من غير اسخان
للبدن الا ان فعله يكون على ضربين وذلك انه ان وافى في المعدة و
المعا رطوبات غليظة قطعها ولطفها واحدرها وان وافى
البطن يابسا قليل الرطوبة كان بتجفيف الثفل وحبس البطن اولى
واليه اسبق لان ذلك من خاصته وطبعه وانما يفعل ذلك متى كانت
حموضته ساذجة بسيطة الا ان يخالطها شي من اللزوجة مثل ما في
[illegible] والاجاص فيكون معينة على اطلاق البطن دايما ه
واما ما كان من الاغذية عفصا فان فيه قوة قابضة تدبغ وتجفف و
تغلظ الرطوبة ولذلك صار لمن احتاج الى تدبير الملطف مذموما
لان من خاصته ان يدبغ المعدة ويقويها ويحبس البطن بالطبع دايما و
ان كان قد يهيئها فيه لاطلاق البطن بعض وذلك انه اذا اخذ
قبل الطعام يمكن من فم المعدة الاسفل وشده وقواه ومنع لا
الاسهال منعا قويا ه واذا اخذ بعد الطعام لقي طافيا
في اعلا المعدة وعصره كما يعصر الشي بالمعصار واحدره
في المعدة بسرعة وصار سببا لاسهال البطن وبخاصة متى وافى
جرم المعدة ضعيفا عن حبس الغذا وكان ما تقدم من الاغذية
من الاشيا الملطفة مثل الحلبة المنبتة وساير البقول الملوثة
المتخذة بالمري والزيت لان هذه الاغذية اذا تقدمت واخذ
بعدها شي قابض انحدرت بسرعة واعانت على الاسهال ه
وجالينوس في هذا قصة اخبر بها عن رجل خطيب كان يزعم
انه اذا اخذ الاشيا القابضة مثل الكمثرى والتفاح و
السفرجل اسهلته اسهالا قويا ه فقال جالينوس اني
لما سمعت هذا الرجل الشاعر يقول انه اذا اكل الاشيا القابضة
اسهلته

اسهلته فكذب في ذلك وجهدت الفحص [illegible] بالتجربة به
ودنوت بالكلمة الى تجربة اخرى من هذا الرجل [illegible] ان [illegible] غداه
عندي يوما واحدا لاقف على الوقت الذي كان ياكل [illegible] طعام
القابض ومقدار ما كان ياكل منه وسالته ان يجري غداه على
عادته في ساير ايامه ولا يغير من تدبيره شيا ففعل ذلك ودخل
الحمام بكرا ثم خرج وشرب ما باردا واقل منه ثم اكل حلبة مبلولة و
خلا واشباه ذلك مما عادة الناس اذا اكلوه قبل طعامهم ان
تطلق طباعهم ثم شرب بعد ذلك شرابا حلوا ثم اكل ملوخيا مسلوقة
بمري وزيت وشي من خبز ثم تناول بعد ذلك فراخا ودجاجا ولحم
خنزير وشرب بعد ذلك شربة او شي من شراب ثم لبث قليلا
وتناول تفاحا قابضا مسيخا وكمثرى كذلك ثم مشى قليلا فاختلف
اختلافا ذريعا واحدا بنجح وتبهرنا بالمتطببين فلما رايت ذلك منه
سالته ان يتغدى عندي يوما اخر فاجابني الى ذلك وهو مسرور
فلما كان بالغد دخل الحمام لعادته وخرج فقدمت اليه تفاحا قابضا
مسيخا وكمثرى كذلك وسالته ان يتناول منهما ففعل ثم اخذ
ساير طعامه بعد ذلك اولا فاولا فلما صنع ذلك لم يكن من فعل التفاح
والكمثرى به انه لم يسهله فقط لكن عقلا بطنه حتى لم يبرز
اصلا فتعجب من ذلك وسالني عن السبب فيه فاعلمته انه لما كان
ياخذ الاغذية الخشنة القابضة بعد الاغذية التي تسهل وتزحي المعدة
كان ذلك سبب اسهال بطنه فلما اخذ الاشيا القابضة الخشنة
قبل الاشيا التي تسهل وتزحي المعدة لم تسهله شيا وقد كان
ايضا انه خبره بحضرة شاب من اصحابه كان شرب قبل ذلك بايام
سقمونيا لتسهله فاقام خمس ساعات من النهار لم تسهله شيا فجعل

سكن معدته وانتفاخ بطنه وشق ذلك عليه واشتد به جدا
واضر به اضرارا قويا واخذ يستغيث حتى امرته باكل تفاحا
وانا قصا والكمثرى كذلك وربانا فساعة تناول ذلك جاه
اسهال كثير واستراح بما كان فيه واحضرته للشاب حتى
جرب ذلك ثم قلت له كذلك يصيبك ايضا اذا اكلت
بعد طعامك غذا يقبض والسبب في ذلك ضعف معدتك عن
مسك الطعام فاذا عصر اعلاها ادنى شي خلف كل ما فيها فقال
عند ذلك عند ذلك قد صدقت ان معدتي على هذه الحال
والضعف وانما اكل الا غذيه القابضه بعد طعامي هذا اذا
لاحت معدتي للقي ولذلك انى لاني اذا اكلت بعد طعامي
اشيا تزخي مثل الخيارى بالمرى والزيت اخذني القي من
ساعتي فقلت له فقد قد حسنت في القول لان الاشيا
التي ترخي تقلب ما في المعده والتي تقبض تقوي المعده وتشد
ولهذا صار كثيرا ما نامر من قد اجتمع في معدته مرارا صفرا كثيرا
ان ياكل اشيا حامضه مقبضه لتقطع ذلك الفضل وتحدره الى
اسفل ☙ واما ما كان من الاغذيه تفها لا طعم له مثل القرع
وما شاكله فان نفوذه في العروق يكون اسرع الا انه في حبس
البطن واطلاقه متوسط بين ذلك من قبل انه ليس فيه من الحرافه
ولا الملوحه ولا غير ذلك من الطعوم المحدره ما يكون منه مطلقا
ولا له من العفوصه ايضا ما يكون بها مقبضا ولذلك صار متى وافا قوة
البطن مستعده لتنفيذ الغذا الى الاعضا سال مع الغذا وانماع
الى جميع البدن للينه وسرعة انفشاده ومتى وافا قوة البطن
منهيه لاحدار الثفل من اسفل ازلق الثفل واحدره بسرعة و
سهوله

واعان على اطلاق البطن وان وافا قوة البطن مقصره عن
تنفيذ الغذا وعن احدار الثفل جميعا طافا وعام واستحال الى فساده
وولد الرياح والقراقر وهذه خاصه التفه وفعله متى كان طعمه بسيطا لم
يشبه طعم غير التفاهه ومن اجل ذلك صار القرع مضرا لاصحاب
القولنج ☙ فان ركب وصار مع ذلك له جلا مثل القطف والخبازى
والملوخيه صارت له قوة مزلقه مرخيه للمعده ولذلك صارت هذه
الاغذيه اسرع خروجا وانحدارا من غيرها مما ليس سبيله سبيلها
بما فيها من فضل الرطوبه واللزوجه ولاسيما متى تمشى المتناول لها بعد
اخذه لها مشيا رفيقا على اثر ما يحمض ويطعام تحت قد عيبه
لان انحدارها وخروجها مع الحركه اسرع منه مع الاضطجاع
والسكون ☙ وجودة انهضامها مع الاضطجاع والسكون اكثر مع
الحركه والمشي ☙ ومما هو داخل في هذا الجنس ايضا الشراب
الحلو والتوث والاجاص والمشمش والخوخ اذا كان حلوا والبطيخ
لما فيها من فضل الرطوبه واللزوجه لان البطيخ دونها كلها خاصي
خاصه يجمعه ولها كلها خاصه يتفرد بها دون غيره فاما ما يجمعها وايها
فسرعة الانحدار والخروج واما التي يختص بها دون غيره فادرار
البول وذلك لما فيه من الجلا اليسير لصفا علوبته وسلامته من
الحرافه والمرار ولذلك صار منقيا للاوساخ من الجلد اذا
اغتسل به الا ان جميع هذه الاغذيه وما شاكلها مما لا طعم له بين
ولا رايحه ظاهره او حماله عذوبه ولزوجه متوسطا من حابس ومطلق
على ما بينا في القرع انفا من قبل انها متى وافت قوة البطن مستعده
لتنفيذ الغذا الى الاعضا سالت وانماعت مع الغذا الى جميع
البدن ومتى وافت قوة البطن متهيه لاحدار الثفل زلقت

مع الثفل واعان على اطلاق البطن ومتى وافت القوة مقصرة
عن الفعل جميعا وضعفت عن تنفيذ الغذا واحدار الثفل طفت
وعامت واستحالت الى العفونة وجنس السموم واما متى ان يستعمل
هذه الاغذية في اطلاق البطن متى كان الفضل رقيقا والثفل
لينا واما متى كان الفضل غليظا والثفل شديدا ولم الحموضة
او لابد لك منها وليس الحموضة ايضا فقط لكن الحرافة والملوحة
والمرارة تستعمل في مثل ذلك ايضا ❊ ولجالينوس في هذا الفصل
قال فيه ان فعل الحموضة في تلطيف الفصول قريب من فعل
الحرافة والفرق بينهما ان الحرافة تلطف وتسخن المزاج اسخانا
قويا والحموضة تلطف وتبرد تبريدا بينا ولذلك وجب ان تستعمل
الاشيا الحريفة متى كان الفضل مائلا الى البرودة والغلظ وتستعمل
الاشيا الحامضة متى كان الفضل مائلا الى الحرارة واللطافة ❊ واما
ما كان من الاغذية قد خالطت حلاوته شي من الحموضة وصيرته مزا
فان فعله ايضا متوسط بين ما يطلق ويحبس الا ان اخص هذه الطعوم
بالرياح والنفخ والمنع من جودة الهضم التفاهة لغلبة الرطوبة المايية عليها
ومن بعدها العذوبة ❊ واما المرارة فتبعد عن ذلك لقلة رطوبتها
ولتوسطها الرطوبة واليبوسة ❊ واما ما كان من الاغذية مركبا من
قوتين متضادتين حتى تكون قوة جرمه مخالفة لقوة مائيته ورطوبته
مثل ان يكون قوة جرمه ارضية قابضة وقوة جوهره ورطوبته حادة
ملطفة كالعدس والكرنب من النبات والطيهوج والقنابر من الطير
لان قوة جرم كل واحد منها قابضة بطيئة الانهضام وقوة مرقته
حادة ملطفة سريعة الانهضام ولذلك صار متى تناول الانسان
جرم احدها مع مرقته ورطوبته طلبت الرطوبة الانحدار و
الخروج

الخروج لحدتها ومنعها قوة الجرم عن ذلك لشدة قبضها
وحدث بينهما مجاذبة ومصارعة حتى تتولد عن ذلك امغاص و
رياح ونفخ لغليان الرطوبة المحتقنة ولا تزال ذلك دايما حتى
يتفق لاحد الضدين الخروج فيبطل عاديته واذيته ❊ فان
اتفق ان تكون قوة البطن مستعدة للانحدار قوي فعل الرطوبة
على فعل الجرم والحدث بسرعة بمعونة قوة البطن لها لانه متى
ضاد شيان شيا واحدا وكانت الاسباب متكافية فالغلبة للشي
دون الواحد ضرورة ولذلك ان تكون قوة البطن متهيية لحبس
الطبيعة قوي فعل الجرم على الرطوبة وعاقها عن الانحدار
ودامت الامغاص والرياح حتى يتهيا انحدار احد الضدين ولهذه
الجهة صار العدس حابسا للبطن في قوم ومطلقا لها في غيرهم
لانه متى تناوله من كانت طبيعته قريبة القوة من الانحدار قوي
فعل الرطوبة واعان على اطلاق البطن ❊ ومتى تناوله من كانت
طبيعته بعيدة القوة من الانحدار قوي فعل الجرم واعان على
حبس البطن وولد رياحا ونفخا وقراقر ومن قبل ذلك وجب
على من اراد استعمال شي من هذه الاغذية ان يلقي سلقته
ويرمي بمايه الذي سلقه به لتزول عنه حدة رطوبته وتلطف
جرمه ويظهر له تدبير محمود في حبس البطن ومن احب ان
يكون فعله في ذلك اقوى فليلقه اجمع فليسلقه مرتين او ثلث
ويرمي بالمياه التي يسلقه بها ثم يستعمله كيف احب فقد بان
السبب الذي له صار العدس والكرنب يطلقان البطن في بعض
الناس ويحبسانها في غيرهم ❊ واما السبب الذي له صار
العسل محمودا عند قوم يذكرون انه ملين للبطن حافظ للصحة

ويدفعوا عند قوم من يقول انه حابس للبطن مهيج للامراض فان ذلك
يكون من قبل ملايمته لمزاج بدن المستعمل له او مخالفته له لان من شان
كل غذا ان يزيد فيما شاكل مزاجه ويقوي فعله و ينقص مما خالف
مزاجه ويضعف فعله ۞ والعسل في طبيعته حار يابس فهو
اذن زايد في الحرارة واليبوسة لفعلهما وناقص من الرطوبة
والبرودة ومزيل لفعلهما ۞ والمرة الصفرا فهي حارة يابسة و
العسل اذن زايد فيها ومقوي لفعلها ولذلك صار متى تناول
العسل من كان محرورا قد غلب على مزاجه الحرارة واليبوسة زاد
في حرارته وصار هيولى للمرة الصفرا حتى يصير هو وهي
شيا واحدا ويصير شيا قويا لتجفيف الثفل وحبس
البطن الا ان يوافي في المعا بعض الاخلاط فيلذعها ويحدثه
ويسحجها ويصير سببا عرضيا للاسهال الكاين من قروح المعا و
متى تناوله من كان بلغمانيا قد غلب على مزاجه البرودة والرطوبة
اسخن مزاجه وجفف رطوبته الفضلية وردّ مزاجه الى
التوسط والاعتدال وصار شيا قويا لجلب الصحة واسيما
وبخاصة متى وافا في المعدة رطوبات فضلية لانه يحللها ويغسل
المعدة والمعا ويجلوها ليدفع ما فيها من اثقال الاغذية ويعين القوة
على اطلاق البطن ۞ ولجالينوس في هذا فصل يذكر
فيه انه اتاه رجل يشكو ثقل معدته فعلم مما وصف له انه قد اجتمع
في معدته بلغم فامره ان يسلق كراثا وسلقا وياكلها بالخردل فلما
فعل ذلك قطع ذلك الطعام ذلك البلغم الجملة وانحدر منه ثفلا
كثيرا وسكن عن الرجل جميع ما كان عرض له في معدته ثم
انتفع بعد ذلك ان الرجل اتخم من طعام خلف واحس في معدته

بلذع

بلذع فاكل السلق مع الخردل بنجو الاسفاناخ بهما فزادا فيما كان
عرض له من الحرقة واللذع فدل ذلك على ان الاشيا تزيد فيما شاكلها
بالقوة وتنقص فيما ضادها وتضعفه ۞

الباب الثالث في اختبار الاغذية بالقياس

قال اسحق واذ اسسنا الشروط التي يوصل بها الى معرفة
قوى الاغذية بالتجربة فقد بقي ان نحص الوجه الذي يحصرها بالقياس
اذ ليس بالتجربة وحدها يجب ان يلتمس الوصول الى ما قصدنا
اليه فاقول ان الاغذية تحصر بالقياس من ثلثة وجوه احدها
من طعومها ومذاقاتها ۞ والثاني من روايحها والثالث من تركيبها و
جوهريتها اعني بتركيبها مكانها في السخافة والكثافة والخفة
والرزانة واعني بجوهريتها مكان الكيموس المتولد عنها من اللزوجة
والرقة والغلظ واللطافة وسرعة الانهضام وابطائه ۞

الوجه الاول من الباب الثالث

في معرفة الاغذية من طعومها ومذاقاتها فاما طعوم الاغذية فانها
تنقسم قسمة اولية على ضربين لان منها ما يفعل في حاسة الذوق
ويؤثر فيها ومنها ما لا يفعل في الحاسة شيا ولا يؤثر فيها وما لا يفعل
هو الملقب بالتفه وهو على ضربين اما جسما مركبا مثل بياض البيض و
ما شاكله واما جسما بسيطا مثل الما وساير العناصر فان كان جسما مركبا
كان دليلا على تكافي القوتين الفاعلتين فيه اعني بالقوتين الفاعلتين الحرارة
والبرودة ۞ ولذلك صار متوسطا الحرارة والبرودة متوسطا بينا او اميل

الى البرودة قليلا واما الكيفيتان المنفعلتان اعني الرطوبة واليبوسة
مختلفان فيه على حسب غلظ رطوبته الجوهرية ولطافتها او
توسطها الغلظ واللطافة من قبل ان جوهر الرطوبة متى كان ارضيا
غليظا كان الشي في طبيعته يابسا محضا ونسب الى البرودة
واليبوسة مثل التوتيا والشادنة والاسفيداج وما شاكل ذلك
ومتى كان جوهر الرطوبة لطيفا هوايا صار الشي دهنيا دسما و
نسب الى التوسط من الكيفيات الاربع مثل الزيت العذب المعروف
بالانفاق ومتى كان جوهر الرطوبة متوسطا بين اللطافة والغلظ
صار الشي متوسطا بين ما يشد ويرخي ونسب الى البرد والرطوبة
مثل بياض البيض والجبن الطري وقد يختلف هذا الصنف فيما
وصفناه به على حسب انحراف الرطوبة وميلها الى احدى
الحاشيتين دون الاخرى لانها متى كانت مايلة الى الحاشية
الاولى قريبة من الغلظ صار الشي لزجا مغريا مثل الكثيرا
والساسنج ومتى كانت مايلة الى الحاشية الاخرى قريبة من
اللطافة صار الشي مليّنا مثل الشحم المذاب والسمين من اللحم ه
فاما ان كان ما لا يفعل في حاسة الذوق جسما بسيطا لم يكن
له ان يوثر في حاسة الذوق شيا لانه بسيط والحاسة مركبة
والبسيط لا يفعل في المركب فعل المركب في المركب من قبل ان
كل فاعل طبيعي ليس له ان يفعل الا فيما كان مثله بالقوة ليخرجه
الى الفعل ولا ينفعل ايضا الا مما كان مثله لذلك صار لا يقبل
الا ما كان فيه بالقوة وطعم البسيط فغير ممكن ان يكون في المركب
لا بالقوة ولا بالفعل ولذلك لا يقبله ولا يستحيل اليه كاستحالة
الى المركب مثله لمشاكلته له في التركيب ه ولذلك صار البزر قطونا
اكثر

اكثر تبريدا لا بذاتيا واقطع للعطش من الما وان كان من مما يلي
الما في طبيعته اشد بردا من البزر قطونا اذ كان خالص البرودة لانه
بسيط ه ومن قبل ذلك اجمعت الفلاسفة على ان العناصر لا تغذو
البدن اصلا ولا تشبه شيئا من الاعضا الا بتوسط النبات والدم
لان العناصر تغتذي بها من النبات يشاكل به ويستحيل اليه والدم تغتذي
من اعضا الحيوان يشاكل ويستحيل اليها لان به قوتها وقوامها ه
فقد بان ان ابعد الاشيا من غذا الحيوان العناصر انفسها اذ كانت
بسيطة لا طعوم لها ولذلك قبلت كل الطعوم وظهرت فيها
كما قبل ما لا لون له جميع الالوان وتظهر فيه لان ما له لون فلونه يغلب
عليه ويمنعه من قبول غيره من الالوان ولذلك صارت الرطوبة
الجليدية التي بها تكون البصر من العين لا لون لها وصار اللسان
لا طعم له لانه لو كان له طعم لما قبل الطعوم ولا تشكل بشي منها
لان طعمه كان يغلب على حسه ويمنعه من قبول غيره من الطعوم
الا على المجانبة والغلبة ه والدليل على ذلك انا نجد من
قد غلب على حاسة الذوق منه المرار يحس ما يذوقه قريبا
من المرار ولذلك من قد غلب على حاسة لسانه البلغم المالح
يجد كل ما يطعمه قريبا من المملوح ولذلك صار الما يقبل
جميع الطعوم والالوان ويتشكل بها من غير ان يكسبها طعما
ولا لونا بل يزيل الوانها وطعومها اذا غلب عليها من قبل انه
يحلل كل ما مازجه ويبسطه وتنبسط قوته وتنحل وتسحق
وتضعف فعلها عند تفرق اجزائها فمن البرهان ان الما ليس
طعم ما له طعم ولون ما له لون من غير ان يكسبه لونا ولا طعما
والدليل على ذلك انا اذا مزجناه بشي له حلاوة نقص

من حلاوته وذهب بلذاذته واذا مضغناه لبثنا فيه ساعة
اما مالح واما حامض واما حريف نقص من بشاعته وازال اكثرها
عنه واكسبه حالا يستلذ بها لان قوتها تضعف وتصير الى
حال لا ينافرها الطباع كل المنافرة فقد بان ان العناصر
لا طعوم لها عند حاسة الذوق لانها بسايط والحاسة مركبة
واما ما يفعل في حاسة الذوق فينقسم بديا على قسمين وذلك ان منه
ما يحدث في الحاسة لذة ومنه ما يحدث فيها اذى وما يحدث فيها
لذة فيفعل ذلك لقوة فيه ملينة تغسل وتجلو وتنقي عن الحاسة
ما يوجد بها من الاشيا الغليظة التي قد احدثها البخار كالذي يشاهد
في الحلاوة من التنقية والغسل والتليين لخشونة اللسان و
بعد الحلاوة في حال الدسومة ولذلك صارت حاسة الذوق
تستلذ الحلاوة وتسكن اليها كسكون حاسة اللمس للسخونة
المعتدلة المشاكلة لحرارة مزاج الانسان ومزاج بدن
الانسان حار رطب باعتدال وكل ما احدث في حاسة اللمس
او في حاسة الذوق لذة فهو حار رطب باعتدال فالحلاوة
اذن حارة رطبة باعتدال ◦ واما ما يحدث في الحاسة اذى
فانه يفعل ذلك لقوة موذية مولمة للحاسة مفرقة الاتصال
وذلك يكون اما بافراط حر واما بافراط تفريق لان الحر المجاوز
للاعتدال يحرق اجزا اللسان ويضغط بعضها ببعض ويفرق
اتصالها وارتباطها ان اليبوسة متى كانت
في الدرجة الرابعة فعلت فعل الحرافة واما افراط التفريق فيكون
لقوة قطاعة تحل الرباطات وتفرقها وهي على ضربين اما
ان تفرق وتسخن المزاج مثل الحرافة والمرارة والملوحة واما ان
يفعل

يفعل ذلك من غير اسخان مثل الحموضة وانما اختلفت طعوم
الاغذية من قبل تغيير مزاجاتها واختلاف تاثير القوتين
الفاعلتين في القوتين المنفعلتين اعني بالقوتين الفاعلتين الحرارة
والبرودة واعني بالقوتين المنفعلتين الرطوبة واليبوسة وذلك
ان الحرارة اذا فعلت في الرطوبة واليبوسة احدثت ضروبا من
الطعوم وكذلك البرودة اذا فعلت في الرطوبة واليبوسة احدثت
ضروبا من الطعوم ◦ والدليل على ذلك انا نجد اصل كل طعم من
عنصرين احدهما رطب مائي والاخر يابس ارضي كالذي
يشاهد من الثمار في ابتدا كونها لانا نجدها اما رطبة مائية
مثل القثا والبطيخ وما شاكل ذلك واما يابسة عفصة مثل
البلوط والرمان والتفاح والخوخ وما شاكل ذلك حتى اذا
نما ذاتها الزمان وقبلت جوهرية الارض ورطوبة الما ولطافة
الهوا وطبختها الحرارة الغريزية من باطنها وحرارة الهوا من
ظاهرها تنفست ونمت ولانت ارضيتها وانعقدت رطوبتها
وانتقلت الى طعوم شتى على طبيعة النبات الذي هي منه ومقدار
حرارته من برودته وكيفية رطوبته الجوهرية في الغلظ
واللطافة والتوسط بين ذلك ولذلك صار انتقال الثمار على
ضروب لان منها ما ينتقل من العفوصة الى الحلاوة بلا توسط
طعم ثالث مثل التمر وما شاكله فان التمر ينتقل من العفوصة
الى الحلاوة بلا وسيط ومنها ما لا ينتقل الا بتوسط طعم ثالث
مثل العنب فانه لا ينتقل من العفوصة الى الحلاوة الا بتوسط
الحموضة لانه ينتقل بديا الى الحموضة ثم الى الحلاوة وما كان انتقاله
بلا وسيط كان على ضربين اما ان يشبه صلابة جرمه على حالها

وسهل جوهره الى الحلاوة مثل الشاهبلوط وما شاكله ۞
واما ان يغير صلابة جرمه ويلين مع يبس جوهره واطعمه
مثل الكمثرى والرمان والسبب في ذلك ان العفوصة لما كانت من
طبيعتها ارضية باردة يابسة وجب ان يكون استحالتها عن طعم هي علته
بما ضاد مزاجها وخالفه والمضاد لمزاجها هي الحرارة والرطوبة الا
ان ذلك ربما كان عن قوة فعل الحرارة فقط وربما كان عن زيادة
الرطوبة وكثرتها وربما كان عن قوة فعل الحرارة وكثرة الرطوبة
معا وليس معنى قولي عن قوة فعل الحرارة فقط او عن كثرة
الرطوبة فقط هو انه قد يمكن في شيء من الثمار الاستحالة عن العفوصة
الى طعم اخر بغير رطوبة تغذوه وحرارة تطبخ غذاه ۞ الا انى
لما رايت الحرارة في بعض النبات ضعيفة جدا مثل الخشخاش و
البزرقطونا وما شاكلها وفي بعضه قوية جدا مثل الفلفل والثوم
وما شاكلهما وفي بعضه متوسطة معتدلة مثل العنب والتين و
ما شاكلهما نسبت استحالة ما كان من الثمر ضعيف الحرارة الى كثرة
الرطوبة فقط وما كان منه قوي الحرارة نسبت استحالته الى قوة فعل
الحرارة فقط وما كان منه معتدل الحرارة نسبت استحالته الى قوة
فعل الحرارة وكثرة الرطوبة معا ولذلك فعلت في الرطوبة
ايضا ۞ وذلك اني لما رايت في بعض النبات غزيرة مثل
القثا والبطيخ وفي بعضه قليلة جدا مثل البلوط والشاهبلوط
وفي بعضه معتدلة مثل التفاح والسفرجل نسبت استحالة ما
كان منه غزير الرطوبة جدا الى كثرة الرطوبة فقط ونسبت
استحالة ما كان منه قليل الرطوبة الى قوة فعل الحرارة فقط ونسبت
استحالة ما كان منه معتدل الرطوبة الى قوة فعل الحرارة وكثرة الرطوبة
معا

معا ۞ واذ قد بينا ذلك فنقول انه متى كان انتقال الثمر عن
عفوصتها لقوة فعل الحرارة فقط ثبت صلابة جرمها على حالته
لقلة رطوبته واستحال جوهر الرطوبة الى العذوبة بفعل الحرارة فيها
مثل الشاهبلوط وما شاكله ۞ ومتى كان انتقالها عن عفوصتها
لكثرة الرطوبة وزيادتها تولد عن ذلك ثلثة ضروب من الطعوم احدها
العفوصة والثاني القبوضة والثالث الحموضة وذلك ان الرطوبة
المادية للثمار تختلف في جوهرها على ثلثة ضروب لان منها ما
يكون غليظة ارضية ومنها ما يكون لطيفة اما رقيقة مائية واما خفيفة
هوائية ومنها ما يكون نضجه متوسطة بين اللطافة والغلظ فما كان
من الثمر رطوبته غليظة ارضية ثبتت صلابة جرمه وعفوصة طعمه
على حالتها ولم يسهل الا استحالة النمو فقط مثل العفص و
الفوفل وما شاكلهما ۞ وما كان منه رطوبته نضجه متوسطة
بين اللطافة والغلظ لان جرمه قليلا ولغرب بعض عفوصته
وصار قابضا مثل البلوط وما شاكله وما كان منه رطوبته لطيفة
انقادت لفعل الطبيعة ولانت واستحالت واسهل الى الحموضة الا انه
يكون على ضربين اما ان يكون رطوبته مع لطافتها مائية سيالة فتوثر
فيها العفوصة وتكسبها قبضا يسيرا فيصير لذلك حابسا للبطن
مثل التفاح والسفرجل وما شاكل ذلك واما ان يكون رطوبته
لطيفة هوائية لدنة فيقهر العفوصة بلطافة حرارتها ولدونتها
وتكسب الثمرة روحا وخفة يسيرة فيصير لذلك معينة على
اطلاق البطن ايما مثل التمر الهندي والاجاص وما شاكلهما و
لذلك صارت الحموضة الطف واغوص في المسام من قبل ان الاشيا
الحامضة رطوبتها مائية سيالة تنفذ في المسام بسرعة وهذا ما صار

يعملها في باطن الاجساد لفعلها في ظاهرها واما الاشيا القابضة
فرطوبتها لزجة غليظة فرسبه من الارضية تحقق عن المسام وتمنع من
النفوذ فيها ولذلك صار فعلها في ظاهر الابدان اكثر من فعلها
في باطنها . ولما كانت الاشيا الحامضة الطف واغوص من القابضة
لرقة رطوبتها كذلك القابضة الطف من العفصة واكثر نفوذا في
المسام لان رطوبتها متوسطة من اللطافة والغلظ ورطوبة العفوصة
مخصوصة بالارضية والغلظ منفوذة بهما ولذلك صار فعل الاشيا
العفصة لا يجاوز ظاهر البدن ولا ينفذ في مسامه اصلا . وان كان
انتقال الثمرة عن عفوصتها لقوة فعل الحرارة ولنضج الرطوبة
فما تولد عن ذلك خمسة ضروب من الطعوم احدها الحلاوة والثاني
الدسومة والثالث الملوحة والرابع المرارة والخامس الحرافة والسبب
في اختلافها قوة الحرارة وضعفها او توسطها واعتدالها وكثرة
الرطوبة وقلتها وغلظها ولطافتها وتوسطها من القلة والكثرة
واللطافة والغلظ وذلك ان الحرارة متى كانت في غاية الاعتدال
والتوسط وكانت الرطوبة ايضا كذلك اعني في غاية التوسط من القلة
والكثرة كمل نضج الثمرة وجاد هضمها وانتقلت الى الحلاوة الا
ان انتقالها يكون على ضربين اما ان يكون ذلك بتوسط طعم ثالث
واما ان يكون بلا وسط والسبب في ذلك ان جوهر الرطوبة متى
كان لزجا غليظا اسرع انعقاد الثمرة وانتقلت الى الحلاوة واقعة
بغير وسط كالتفاح الحمر والتين والموز وما اشبه ذلك .
ومتى كان جوهر الرطوبة رقيقا سيالا لطيفا بعد انعقادها و
اسرع وانتقلت الثمرة بدءا الى الحموضة حتى اذا كمل انعقادها
بدوام فعل الحرارة فيها انتقلت الى الحلاوة مثل العنب والمشمش

وما

وما شاكلهما ولذلك صار التفاح والتين والموز اكثر لزوجة وغلظا
من العنب وما شاكله . وقد يستدل على ذلك من الشاهد
لانا نجد جميع الرطوبات الغذية التي يطبخ في الشمس اذا كانت
رقيقة سيالة قليلة الغلظ واللزوجة بعد انعقادها واستحالت الى
الحموضة واذا كانت غليظة لزجة انعقدت بسرعة وفي حلاوتها
فان جاوزت الحرارة حد الاعتدال وصارت كانها في اخر الدرجة
الثالثة وكان جوهر الرطوبة لطيفا لدنا هوائيا انقلبت الثمرة الى
الدهنية والدسومة مثل اللوز وجوز الهند وما شاكلهما وان
كانت الحرارة بهذا الوزن والمقدار وكانت الرطوبة يسيرة متوسطة
من اللطافة والغلظ انقلبت الثمرة الى الملوحة ولذلك صار كل مالح
حارا يابسا ارضيا في الدرجة الثانية . فان جاوزت الحرارة هذا الحد
وصارت في الدرجة الثالثة وكانت الرطوبة يسيرة غليظة ارضية انقلبت
الثمرة الى المرارة ولذلك صار كل مر حارا يابسا ارضيا في الدرجة
الثالثة فان جاوزت الحرارة هذا الحد ايضا وصارت الى الدرجة
الرابعة وكانت الرطوبة مع ذلك في غاية من اللطافة انقلبت الثمرة
الى الحرافة وصارت نارية محرقة ولذلك صار كل حريف حارا يابسا
في الدرجة الرابعة فقد بان من قولنا ان الملوحة والمرارة اكثر
حرارة من الحلاوة والدسومة وان الحرافة اكثر الطعوم حرارة و
يبوسة وقد يستدل على ذلك من حس احداهما من فعلها والاخرى
من انفعالها لها اما من فعلها فلانا نجد الحلاوة تجلو جلاء معتدلا من غير
استكراه للطبيعة ولا تفريق للاتصال ويدل على ذلك استلذاذ
الحاسة لها وسكونها عندها واما الملوحة والمرارة والحرافة فليس
كذلك لانا نجدها تجلو جلاء غير معتدل لعنفها على الطبيعة .

ويدل على ذلك استكراه الطبيعة لها ونفور الحاسة منها ❊
لتفرقها لاتصالها والحرافة فيما ذكرنا اقوى فعلا واسرع تاثيرا
لان حرارتها نارية مشاكلة لحرارة النار ❊ واما الملوحة فلان
حرارتها في اخر الدرجة الثانية صار فعلها اضعف ونفور الحاسة منها
اقل ❊ واما المرارة فلان حرارتها في الدرجة الثالثة توسط فعلها
من فعل الحرافة وفعل الملوحة لانها اقوى من الملوحة واضعف من
الحرافة ولذلك صار نفور الحاسة منها اكثر من نفورها من الملوحة
واقل من نفورها من الحرافة ❊ واما مراتبها فيما يحدث من فعل
النار في العسل وغيره من الاشيا الحلوة لانا نجد العسل اذا
طبخ بالنار وقوي فعل النار فيه وجاوز المقدار قلت رطوبته
وتغيرت حلاوته واكتسب ملوحة فان ازداد فعل النار فيه تاثيرا
وقارب الافراط اتخذ جفافا وانتقل الى المرارة فان افرط فعل
النار فيه حتى يفنى اكثر رطوبته الجوهرية ويقارب العدم صار حريفا
وجماع القول ان ما كان من الطعوم حريفا او مرا او مالحا كان
مزاجه حارا ❊ وما كان منها عفصا او قابضا او حامضا كان مزاجه
باردا ❊ وما كان حلوا او دسما او تفها كان مزاجه معتدلا ❊ وما
كان من الطعوم جوهره لطيفا كان اما دسما واما حريفا واما حامضا
وما كان منها جوهره غليظا كان اما حلوا واما عفصا واما مرا ❊
وما كان منها جوهره معتدلا متوسطا بين اللطافة والغلظ كان اما
قابضا واما مالحا واما تفها ❊ فاذا ركبت اصناف
لطافة الجوهر وغلظه واعتداله مع اصناف حرارة المزاج وبرودته
تولد من ذلك تسعة ضروب من التركيب وتكون منها تسعة ضروب
من الطعوم احدها الحلاوة وهي من تركيب مزاج حار مع جوهر غليظ

❊ و

والثاني الدسومة وهي من تركيب مزاج حار مع جوهر لطيف ❊
والثالث التفاهة وهي من تركيب مزاج معتدل مع جوهر معتدل ❊
والرابع الحموضة وهي من تركيب مزاج بارد مع جوهر لطيف يشوبه
ارضية ❊ والخامس القبوضة وهي من تركيب مزاج بارد مع جوهر
معتدل ❊ والسادس العفوصة وهي من تركيب مزاج بارد مع
جوهر غليظ ❊ والسابع الحرافة وهي من تركيب مزاج حار
مع جوهر لطيف ❊ والثامن الملوحة وهي من تركيب مزاج حار مع
جوهر معتدل ❊ والتاسع المرارة وهي من تركيب مزاج حار مع
جوهر غليظ ❊
ومتى سمعتني اقول في شي من الاشيا انه حار او بارد او رطب
او يابس او لطيف او غليظ فانما ذلك باضافته الى المزاج المعتدل
لان الاوائل لما نظروا الى جميع الطعوم وجدوها لا تخلو من ان تكون
اما لذيذة عند الحاسة واما غير لذيذة فما كان منها لذيذا علموا انه
في غاية الاعتدال والتوسط لانه مشاكل لمزاج بدن الانسان
ولذلك لم تنافره الحاسة وتكرهه مثل الما المعتدل الفتورة اللذيذ
عند حاسة اللمس ❊ وما انحرف عن ذلك قليلا واثر في الحاسة
تاثيرا ما مثل الما القوي الفتورة علموا انه قد خالف مزاج
بدن الانسان مخالفة يسيرة ونسبوه الى الدرجة الاولى من
الحرارة ❊ وما زاد الحرافة على ذلك قليلا وصار مثل الما الحار
القوي الحرارة نسبوه الى الدرجة الثانية من الحرارة ❊ وما زاد على
ذلك ايضا حتى تنافره الحاسة ولا تلذه الا كرها نسبوه الى الدرجة
الثالثة من الحرارة ❊ وما زاد على ذلك وصار محرقا مفرقا للاتصال
بسرعة مفسدا للمزاج نسبوه الى الدرجة الرابعة من الحرارة ❊ و

ولذلك فعلوا بالبرودة والرطوبة واليبوسة ۝ ولما لم يجد الاوايل
موسيقى يسرقون اليها بعد الاحراق ولتفرق الاتصال وقفوا هناك
وصيروا الدرج اربع ولما لم يجدوا من هذه الدرج الاربع ايضا
المراتب يخفا عن الحس وتلطف عند العقل لم يمكن ان يوقعوا
عليها اسما وصيروا لكل درجة ثلث مراتب اول واخر ووسط
وقالوا اول الدرجة ووسطها واخرها ۝ فقد بان مما حددنا
ايضاح ان اللذيذ من الطعوم هو الملايم لمزاج بدن الانسان مثل
الحلاوة او قريب من الملايم مثل الدسومة وبعدها التفاهة و
ذلك ان الدسومة مجاوزة لحد الاعتدال الى الحرارة قليلا و
لذلك صارت حرارتها في اخر الدرجة الثانية ۝ واما
التفاهة فناقصة عن حد الاعتدال الى البرودة قليلا ولذلك
قربت من البرودة في الدرجة الاولى ۝ واما الطعوم الغير
لذيذة فهي البشعة المخالفة لمزاج بدن الانسان وهي على ضربين اما
مخالفة كافراط جمعها مثل العفوصة وبعدها القبوضة واما
مخالفة لافراط تفريقها وهي على ضربين اما مفرقة للاتصال
من غير اسخان للبدن مثل الحموضة واما مفرقة ومسخنة مثل
الحرافة وبعدها المرارة وبعدها الملوحة فقد بان واتضح ان
الحلاوة والدسومة تحت جنس واحد من الحرارة والرطوبة الا ان
الفرق بينهما ان رطوبة الحلاوة لزجة غليظة قريبة من التوسط من
الغلظ واللطافة مشاكلة لرطوبة بدن الانسان ورطوبة الدسومة
لدنة لطيفة مشاكلة لرطوبة الهوا ولذلك صارت الدسومة اخص
الطعوم بعدية الحرارة الغريزية ونستدل على ذلك من الشاهد
لانا نجد الزيت والدسم اخص الاشيا بعدية النار خارجا لان

رطوبة

رطوبة الزيت والشحم مشاكلة لرطوبة الهوا والهوا اقرب العناصر
من طبيعة النار لما بينهما من المجانسة والمشاكلة وكما الفاعل لا يجرا على
الحرارة واما الملوحة والمرارة والحرافة فانها تحت جنس واحد من الحرارة
واليبوسة الا ان الفرق بينها ان رطوبة الحرافة لطيفة نارية ورطوبة
الملوحة متوسطة بين اللطافة والغلظ قريبة من الارضية ورطوبة المرارة
غليظة ارضية فيها قبض يسير ولذلك صارت اقل اسخانا من
الملوحة والحرافة واما العفوصة والقبوضة والحموضة فانها تحت
جنس واحد من البرودة واليبوسة الا ان الفرق بينهما العفوصة
يبسها جدا غليظة ارضية ورطوبة القبوضة اغور واقرب الى التوسط
والاعتدال ورطوبة الحموضة اكثر غورا والطف الا انها على
ضربين لان منها رقيقة مائية مثل رطوبة الرمان الحامض وحماض
الاترج ومنها لزجة لدنة هوائية مثل رطوبة التمر الهندي والاجاص
فاما التفاهة فانها وان وافقت العفوصة والحموضة من جنس واحد
من البرودة فان بينها فرقانا بينا من قبل ان الحموضة والقبوضة
يدلان على اليبوسة دايما والتفاهة تدل على الرطوبة دايما وذلك
لان طعمها قريب من طعم الما والما بارد رطب فهي اذن باردة ۝
رطبة ولذلك صارت كل بارد رطب اما تفها واما مايلا الى الحلاوة
قليلا متوسطا بين التفاهة والحلاوة فاذن الطعوم البسايط ثمنية
لا اقل ولا اكثر احدها الحلاوة والثاني الدسومة والثالث الملوحة
والرابع المرارة والخامس الحرافة والسادس الحموضة والسابع العفوصة
والثامن القبوضة ۝ وقد اخرج قوم العفوصة من هذه الاصول
وصيروا التفاهة عوضا منها وكان حجتهم في ذلك بان قالوا
انا وجدنا القبوضة من جنس العفوصة لا فرق بينهما الا في القوة

والعفص فقط فان وجب للمقبوضة ان تعد من الطعوم وهي من نوع
العفوصة وجب ايضا مثل ذلك للعذوبة ان تعد من اصول الطعوم
وان كانت من نوع الحلاوة فقد دلت البراهين على ان الحلاوة دالة على
توسط واعتدال في الحرارة والرطوبة ولذلك سمتها الاوائل بطبيعة
الالة الفاعلة المشاكلة لمزاج بدن الانسان ومن قبل ذلك صارت على
سبيل الغذا تغذو غذا كثيرا وعلى سبيل الدوا تدفع الفضول الغليظة
وتغسلها عن الحاسة ولعل قايلا يقول ان الاشيا المخيلة لانها تلين الاجزا
الصلبة بتوسطها وتصلب الاجزا الرخوة بما يطفي حرارتها ولذلك لم يتاذ بها
الحاسة ويتنافر الطباع ولهذه الجهة احسب سميته بدن الانسان دون
غيرها من الطعوم وبخاصة متى كان جرمها ملززا ومن اجل ذلك قال
جالينوس ان كل ما يغذو فلابد من ان يكون فيه من الحلاوة مقدار ما اقل
ذلك ام اكثر على حسب قربه من الغذا وبعده منه وكل ما لا يغذو فمعه
نفي الحلاوة ثم يختص بعد ذلك بخواص شتى ومن قبل ان المشاكل من
جميع الاشيا ابدا واحد والمنافر كثير مثال ذلك ان
الحلاوة لا يشاكلها الا ما كان من سائر طعمها ويباعدها طعوم شتى
مثل المملوحة والمرارة والحرافة والحموضة وغير ذلك ولذلك
صار عدد الطعوم المخالفة للحلاوة كثيرا ويكثر على حسب قرب
كل واحد منها من الحلاوة وبعده منها لان الحلاوة الخالصة لما كانت
اكثر الطعوم غذا كان ما قرب من طبيعتها وطعمها اكثر غذا مما بعد
منها ونا اقاد حكم لذلك فقد بان ان الصادق المرارة لا يغذو اصلا
والمتوسط بين المرارة والحلاوة يغذو غذا متوسطا بين القلة والكثرة
ويقل ويكثر على حسب قربه من الحلاوة وبعده منها وكذلك الحكم
في كل ما خالف الحلاوة من الطعوم اذ لا يمكن ان يكون في شي من الطعوم
المخالفة

للحلاوة غذا البتة الا ان تتركب مع شي من الحلاوة ولجالينوس في
هذا فصل قال فيه ان كل ما كان مرا او مالحا او حريفا او قابضا
فما يصل الى البدن من غذائه يسير جدا وما لا طعم له فما يصل الى
البدن من غذائه اكثر لانه اقرب الى العذوبة واخص الطعوم بالغذا
الحلاوة ولا سيما اذا كان الجرم الحامل لها ملززا لانه اكثر ثباتا
في الاعضا وابعد انحلالا ولعل ظانا ان يظن بجالينوس انه لما
قال ان ما كان طعمه حريفا او مالحا او مرا فما يصل الى البدن
من غذائه يسير جدا انه قد صير لها غذا لا يمنع الغذا وهذا ظن
خطا من قبل انه لم يتكلم في بسائطها وهي بسائط بل انما تكلم عليها وهي
مركبة لان المحدث ان ما كان طعمه لذلك وعذوبته خفية فان غذاه على حسب
ما فيه من العذوبة لانا قد اقمنا البراهين على فساد غذا كل
طعم ليس معه عذوبة والغذا لا اشيا الغذا لا سيقصات لانها
بسائط كما قلنا فيما سلف فقد بان ان جميع الطعوم المخالفة للحلاوة
لا تغذو الا على قدر ما فيها من الحلاوة واما ما كان منافرا للحلاوة
فانه لا يغذو اصلا ذلك لبشاعته وبمنافرته لمزاج بدن الانسان
ولذلك احتالت الاوائل وركبت الطعوم بعضها ببعض واحدثت
على كل واحد منها ما يزيل عنه بشاعته ويكسبه طعما يستلذ به
ولهذه الجهة قال جالينوس انه ليس يجب ان يكون طعامان كل واحد
منهما في نفسه بشع غير لذيذ ولا مأكول فاذا امتزجا واختلطا
بضرب من ضروب الاختلاط حدث بينهما طعم لذيذ وقال ايضا
وليس بمنكر ان يكون طعام هو في نفسه غير لذيذ فاذا خالط شيا اخر
هو في نفسه غير طعام اللهم الكنين حالا استلذ بها مثل القرع فانه معنى
غير لذيذ واذا خالطه المري والفلفل وما شاكل ذلك مما ليس

بطعام اصلا استفاد حالا صار لها لذيذا وقد يستدل على
ذلك من الشاهد لانا نجد الما المحرق المفرط الحراره والما البارد
المتناهي في البروده كل واحد منهما منافرا للطبيعه موذيا
للحاسه واذا امتزجا تولد عنهما حراره لذيذه مشاكله لطبيعه
الحاسه ﻫ فان عارضنا معترض وقال كيف قال جالينوس
ان كل طعام مخالف للحلاوه لا يغذو اصلا فهو يقول ان
القرع والسلق وسائر البقول المسلوقه المخالفه للحلاوه
اذا خالطها المري والفلفل والخل وما شاكل ذلك صارت طعاما
لذيذا ﻫ قلنا له ان جالينوس لما قال ان الطعوم المخالفه
للحلاوه لا تغذو لم يمنع ان تركب منها طعم لذيذ لانه انما قال لا
تغذو وان صارت الى حال يستلذ لان الغذا ليس هو ما كان
لذيذا عند الحاسه فقط بل انما هو ما قبلته الاعضا وهضمته و
نقلته الى طبعها المتغذي وشبهته به والطعم هو ما اثر في حاسه
الذوق تاثيرا ما لذيذا كان التاثير او بشعا ﻫ والبقول
المسلوقه فلم تكتسب من المري والفلفل غذا بل انما اكتسبت
حالا تستلذ بها واما الغذا فانما هو لها بما فيها من يسير الحلاوه و
ان لطفت تلك الحلاوه وخفيت عن الحس ﻫ ففيما اثبتناه
وقدمنا ذكره انبا عن الحلاوه انها الذ الطعوم وافقها من
مزاج المغتذي بها لمشاكلتها لمزاج بدن الانسان بالطبع لان
الطعوم كما قلنا على ضربين اما موثر في حاسه الذوق واما غير
موثر مثل التفهه التي لا طعم لها ﻫ والموثر ينقسم ثلثه اقسام
اما موذيه لحاسه الذوق بافراط لطفها المشاكله في فعلها
للما المفرط الحراره عند حاسه اللمس مثل الحرافه والمراره
و

16 ١٦

والملوحه المفسده للحاسه بافراط تقطيعها وتفريقها واما موذيه
للحاسه بافراط جمعها المشاكله في فعلها للما المفرط البروده عند حاسه
اللمس مثل العفوصه المولمه لحاسه الذوق بافراط جمعها واما لذيذه
عند الحاسه باعتدالها وتلطيفها وانفعالها عن الحاسه الفضول
الموذيه لها المشاكله للما الفاتر اللذيذ المقبول عند حاسه اللمس
مثل الحلاوه وبعدها الدسومه ﻫ الا ان الحلاوه تنقسم اربعه اقسام
وذلك ان منها الحلاوه الخالصه المحضه وهي التي قد تكافت
فيها القوى الاربع وتوسطت الحراره والبروده والرطوبه و
اليبوسه مثل حلاوه السكر الطبرزد ومنها حلاوه ممتزجه
بملوحه وغلظ مثل حلاوه التمر والفالوذجات ومنها حلاوه
مشوبه بتفاهه وهي التي قد زال جوهر رطوبتها عن الغلظ الى
الاعتدال وعن القله الى الكثره فقلت حرارتها وضعفت حلاوتها
مثل حلاوه الرمان ولذلك صار هذا الضرب اقل حراره واكثر
رطوبه من الحلاوه الخالصه ﻫ ومنها حلاوه مشوبه بحرافه وهي
التي قد زال جوهر رطوبتها عن الغلظ الى اللطافه وعن
الكثره الى القله والجفاف واكتسبت الحلاوه حرافه وحده مثل
حلاوه عسل النحل ولهذه الجهه صار هذا الضرب من الحلاوه
اقوى حراره واقل رطوبه من غيره كثيرا ﻫ فاذن الحلاوه
المحضه المعراه من الحرافه واللزوجه هي الداله على التوسط والاعتدال
لانها شبيهه بمزاج بدن الانسان ومزاج بدن الانسان حار
رطب باعتدال في الدرجه الثانيه ﻫ والحلاوه ايضا حاره رطبه
في الدرجه الثانيه ولذلك صارت الاعضا تستلذها وتقبل منها اكثر
من مقدار القوه على هضمه حتى انه كثيرا ما يتفسخ منها افواه

العروق الدقاق المتشعبة من العرق الاعظم الذي في حدبة
الكبد المعروف بالاجوف والعرق الذي في باطنها الذي يسميه
الاطباء الباب حيث يلتقي اطرافها لقاما تزدحم هناك وتضاغط
وتولد فيها في تلك المواضع سدد وغلظ ولا سيما متى وافت في تلك
المواضع حسا مفعلها وكان معها لزوجة وغلظ مثل حلاوة التمور
والفالوذجات لان الفالوذجات تكتسب لزوجة وغلظا من الحنطة
والزيت هـ وما كان من الحلاوة معه لزوجة كان اضرارها بالكبد و
الطحال اعظم كثيرا وذلك لجهتين احداهما ان السدد المتولدة
عنها اغلظ واعسر برا والثانية انها لسرعة استحالتها و
عفونتها صارت زايلة في النبخ والقرانيث حمية لنوايب الحميات
سريعة الاستحالة بالطبع الى الدخانية وجنس المرار و
بالعرض الى العفونة والسدد هـ ولذلك قال جالينوس انه
متى كان في الكبد والطحال غلظ كان الضرر الداخل عليهما
من الحلاوة عظيما جدا طعاما كانت تلك الحلاوة او شرابا وخاصة
متى كان قد تقدم في هذه الاعضا غلظا وحسا او كان في افواه
عروقها الصغار سدد هـ وقد يستدل على ذلك من عسل النحل
لانا نجده على ما فيه من الحرافة والقوة على الجلا والتلطيف مضرا
بمن كانت هذه حاله لان الاكثار منه زايد في سدد الكبد و
الطحال الا ان يمزج قوة حلاوته بما يكسرها مما فيه قوة على التقطيع
والتلطيف مثل الخل الثقيف وما شاكله ولذلك صار السكنجبين
من احمد الاشيا وانفعها منفعة في علاج الغلظ الكاين في جداول
الكبد وعروق الطحال لانه معين على تفتيح السدد العارضة فيها
ولذلك قال جالينوس في فضيلة السكنجبين انه مع ما ليس فيه

من

من البشاعة والكراهة ما في اكثر الاشيا الملطفة فانه غير مضر
بالمعدة بل ليس له بها اضرار اصلا الا من قد افرط على مزاج معدته
اليبس ولذلك صار من ابلغ الاشيا في التدبير الملطف فان كان
معمولا بخل العنصلان فاق ساير الادوية الملطفة فضلا عن الاغذية
ومن قبل ذلك صار من الافضل ان يستعمل في علاج سدد الطحال
خاصة من السكنجبين الا ما كان معمولا بخل العنصلان ومن قبل ان
الطحال اكثر تنزولا لمضرة الاشيا الحلوة من الكبد وذلك
لجهتين احداهما ان عروق الطحال اضيق وفعل الطبيعة فيه اضعف
من فعلها في الكبد لان الكبد مستنبطها ومنها منشوها فلما اجتمع للطحال
مع ضيق مجاريه ضعف فعل الطبيعة فيه وجب ان تكون الحلاوة
اشد اضرارا به منها بالكبد هـ والثانية ان الطحال لما كان
ينحدر اليه عكر الدم دايما بالطبع كان ذلك عونا على غلظ السدد
المتولدة فيه هـ ولذلك احتاج في علاجه الى سكنجبين العنصلان
لما في العنصلان من زيادة القوة على تقطيع الفضول اللزجة الغليظة
ولجالينوس في هذا فصل قال فيه واني لا اشير على من اراد تلطيف فضول
غليظة قد اجتمعت في بدنه الا بعد خل العنصلان وشرابه و
استشهد في ذلك بما شاهده على يديه بالتجربة فقال واني لا اعرف
قوما لا احصي عددهم صاروا الى العافية والسلامة واستقامت لهم
الصحة وخلصوا من وجع المفاصل باستعمالهم خل العنصلان و
شرابه هـ الا انه ينبغي لمن اراد بلوغ غايته في ذلك ان يسرع ان يجمع
مع خل العنصلان حسن الرياضة وجودة التدبير في الاغذية الموافقة
الملايمة للمتغذي + وتقدير اوقات استعمالها والا اهمل ذلك
فيحمل الضار مع النافع ويطول تعبه قبل بلوغ غايته ومراده فاما الحلاوة

المنسوبة الى العذوبة فلما كان الاغلب على رطوبتها الجوهرية الكثرة
والرقة صارت اقل حرارة واكثر رطوبة من الحلاوة المحضة ولذلك
نقصت حلاوتها وتوسطت بين طعم التفاهة والحلاوة وقربت من طعم الما
والدليل على ذلك انا نجد جميع الرطوبات الحلوة اذا خالطها الما
نقص حلاوتها وكلما غلب الما عليها ازدادت حلاوتها نقصا ما
حتى تقرب من طعم الما ومن قبل ذلك صار ثمر الاشجار القصار القريبة
من الارض اقل حلاوة واكثر مايية من ثمر الاشجار الشامخة البعيدة
من الارض من قبل ان الرطوبة المغذية للثمار المتصاعدة البخار من جرم
الارض تصل الى ما قرب من الثمر من الارض قبل كمال نضجها واعتدالها
وذلك لقرب المسافة من الارض والثمر واما ثمر الاشجار الشامخة
فان الرطوبة المتصاعدة البخار من الارض لا تصل اليها الا بعد كمال
نضجها وقربها من الاعتدال والحلاوة وذلك لبعد المسافة بين الارض
وبينها ففي ما اثبتنا به دليل على ان العذوبة اقل حرارة و
ازيد رطوبة من الحلاوة المحضة ولذلك صارت دونها في اللذاذة و
الفعل وصار غذاوها اقل والخلا لها من الاعضا اسرع ومن
قبل ذلك صارت السدد المتولدة عنها اسهل انحلالا واقرب
برءا من السدد المتولدة عن الحلاوة المحضة فان اتفق ان تكون
جرمها مع ذلك طيبا صلبا مثل الكمثرا صارت عسرة لانها تكون من
جنس الاعضا لاجتماع الصلابة والعذوبة فيها واما
الحلاوة المنسوبة الى الحرافة فلما كان الاغلب على رطوبتها القلة
والحدة وجب ان تكون حرارتها اكثر من حرارة الحلاوة المحضة
ورطوبتها اقل كثيرا ولذلك نسبت الى الحرارة واليبس في اخر
الدرجة الثانية الا انها لقرب حرارتها من التوسط والاعتدال صار
فيها

فيها قوة تجلو وتغسل وتلطف وتنقي الفضول عن المعدة و
ينقي ما فيها من الرطوبات الغليظة العفنة وليبسها وقربها من
الحرافة صار لها قوة تلذع المعدة وتهيجها الى دفع ما فيها من ثقل الغذا
ولذلك صار الحلاوة مع الثقل احصر بهما في الطريق للغذا وصارت
السدد المتولدة عنها بالاضافة الى السدد المتولدة عن الحلاوة
المحضة اقل كثيرا
واما الدسومة فمنسوبة على حرارة وليانة في اخر الدرجة الثانية ولذلك
صارت قريبة من الحلاوة في اللذاذة والجلا والتحليل الا ان فيها شيا
من لطافة الما لان رطوبتها اغلظ واكثر ولذلك تثقل على الحاسة و
عسر نفوذها في المسام وانسداد اتصالها وتعذر الخلا لها من الاعضا
وذلك لدسمها ولزوجتها وغلظ رطوبتها ولهذه صارت كثيرا
ما تسد المسام وتحقن البخارات في باطن العروق والمواضع الخالية
من البدن دايما حتى تغلي البخارات هناك وتحرك الما والدما وما يتصل
الى البدن من غذى الدسومة فقليل جدا من قبل ان اليسير منها
اذا وصل الى الاعضا اشبع منها وربما وطال لبثه فيها وقام اليسير
من غذاها مقام الغذا الكثير من غيرها ولذلك صارت رديه في غلظ
الكبد والطحال وصارت السدد المتولده عنها عسر البرء جدا
وللفاضل القراط في هذا قول قال فيه ان الطعام الحلو والدسم
يشبعان سريعا اما الدسم فلجهتين احدهما انه للزوجته ودهنيته
يطفو على الطعام بديا ويعوم عليه ثم يختلط به ويغلظه ويمنعه
من الهضم فاذا بدا في الانهضام ... المعدة وازلق الطعام قبل
تمام هضمه والثانية ان الذي يصل منه الى العروق والاعضا الضايقة
فيها ... وسدها وتضطر القوة الجاذبة للغذا الى

مما نطلع وبسط قوله في الطعام الدسم والحلو يشبعان سريعا

السكون ويصير ذلك سببا قويا لقطع شهوة الطعام ﻫ وأما
الحلو فلان الاعضا لما تلتذ به لا تحدث البتة منه مقدارا اكثر حتى
تمتلي عروقها وجداولها وتستغني عن استفادة غذا ثاني بسرعة ﻫ
واما المر فيدل على حرارة في الدرجة الثالثة ويبوسة في الدرجة الثانية
وقيل ان الغالب على رطوبتها الارضية والغلظ ولهذا صار فيها
قبض بين الا انها لقوة حرارتها صار لها قوة قطاعة مجففة للرطوبات
ملطفة للفضول الغليظة الكاينة في الجداول والعروق ومن قبل
ذلك صارت معينة على ادرار الطمث منقية لظاهر الجسد من
الاوساخ والفضول اذا طليت عليه من خارج والذي ينال
البدن من غذايها يسير جدا لبعدها من العذوبة والحلاوة الا انها
تنهض الشهوة للغذا وذلك لجهتين احداهما انها بقوتها القاطعة
تفتح افواه العروق وتلطف ما عليه وتجفف اكثرها والثانية
انها بما فيها من قوة القبض تجمع اجزا الغذا حتى يصير جسمه اقل
ومواضعه اصغر فتخلوا اكثر العروق من الغذا وتحتاج القوة
الى جذب ما يملاها ضرورة واما الحريفة فتدل على حرارة في
الدرجة الرابعة ويبوسة في اخر الدرجة الثالثة او في اول الرابعة
ولذلك صار لها قوة مشاكلة لقوة النار في الاحراق ولهذه الجهة
صارت اكالة قطاعة ملطفة تلطيفا اكثر من ساير الطعوم ومن
قبل ذلك صارت من الاشيا الملطفة للطبيعة المنهضة لشهوة
الطعام لانها بتقطيعها وتلطيفها تنقي افواه العروق وتفتحها
وتجفف اكثر رطوبة الغذا حتى يكون ما يصل الى الاعضا من غذايه
يسيرا جدا ﻫ ولذلك صار نسبتها الى الدوا اقرب من نسبتها الى
الغذا ﻫ واما المالحة فتدل على حرارة ويبوسة في اخر الدرجة
الثانية

الثانية الا ان رطوبتها متوسطة بين اللطافة والغلظ قريبة من الارضية
ولذلك صار لها قوة لداعة تغسل وتلين خشونة البدن وتدر الرطوبات
دايما وتحللها ثم تجففها اخيرا ولذلك صارت تجفف اللحم الرخو و
تصلبه ﻫ واما الحامضة فتدل على برودة ويبوسة في الدرجة
الثانية الا ان في رطوبتها الجوهرية رقة ولطافة مع ارضية يسيرة و
لذلك صارت تغوص وتقطع الفضول وتنبه الشهوة للغذا وذلك
لثلث جهات احداها انها تشد وتقبض وتجمع جسم الطعام ويصير
مقداره اقل مما كان عليه فتخلو اكثر العروق منه عند لبثه في المعدة
وتنبسط القوة الجاذبة للغذا الى ملء ما خلا من العروق ﻫ والثانية
انها لما كانت مشاكلة للفضل السوداوي المولد لشهوة الغذا في طبيعته
وطعمه صارت زايدة فيه ومقوية لفعله ﻫ والثالثة انها بتقطيعها
وتلطيفها تلطف الغذا وتجفف اكثر رطوبته فيقل مقداره في العروق
وتخلو اكثرها منه فتنبسط القوة الجاذبة الى ان تملا ما خلا منها ﻫ
ومن خاصتها انها متى وافت في المعدة فضولا غليظة قطعتها واحدرتها
بسرعة ومتى وافت المعدة قليلة الرطوبة خالية من الفضول صار
التجفيف وحبس البطن اولى بها واخص ﻫ واما التفهة فلما
كان طعمها قريبا من طعم الما لم يمكن ان يكون للغذا المتولد عنها كيفية
بينة ولا فعل ظاهر اكثر من ترطيب المعدة وتسكين العطش فقط ولذلك
صارت اسرع انهضاما واقل غذا من العذوبة واما مقدار غذايها من
اللطافة والغلظ وسرعة الانحدار وابطايه والتوسط بين ذلك فعلى
مقدار كثافة الجرم الحامل لها وسخافته ولينه وصلابته ولزوجته
ورقته ﻫ ولذلك صار للغذا المتولد عن الحماض اغلظ واعسر
انهضاما من الغذا المتولد عن الفرخ والغذا المتولد عن الفرخ اغلظ

من الغذا المتولد عن القطف لكثافة جرم الكماه وغلظه ولين القطف
ورطوبته وتوسط جرم القرع بينهما جميعا ﻫ وللجالينوس
في هذا فصل قال فيه ان كل طعام تفه لا طعم له كان له من طبعه
مثل الكماه او مكتسب من الصنعه والعمل مثل الترمس المعذب
فقد يعرض له من سرعة الانهضام وابطائه والتوسط بين ذلك على
حسب اختلاف جرمه في الصلابه والليانه والغلظ واللطافه واللزوجه
والهشاشه لانه متى كان لطيفا لزجا مثل القطف كان انهضامه
اسرع وانحداره اسهل ومتى كان غليظا صلبا مثل الترمس
كان انهضامه اعسر وانحداره ابعد ﻫ ومتى كان متوسطا بين
اللطافه والغلظ مثل القرع والكماه لم يظهر له حال بينة
في سرعة الانهضام وابطائه لانه يكون متوسطا بين السرعه و
الابطا، ويختلف في ذلك على قدر قربه من احدى الحاشيتين وبعده
منها ولذلك صار القرع اسرع انهضاما من الكماه لقربه من لطافة
القطف والكماه ابعد انهضاما لقربها من غلظ الترمس ﻫ
واما العفوصه فان رطوبتها لما كانت خالصة الارضيه وجب ان
تكون بردها ويبسها في اخر الدرجه الثالثه قريبه من الرابعه و
لذلك صار غذاؤها يسيرا جافا قحلا ﻫ ولهذه الجهه صارت مغلظة
للفضول مدفوعه في التدبير الملطف الا انها منبهه لشهوة الغذا
من قبل انها تشد وتقبض وتجمع اجزا الغذا جميعا تكثيرا حتى تقل
مقداره وتخلوا اكثر العروق منه وتقشر القوة الجاذبة للغذا الى
طلب ما تملا به خلاها ﻫ ولان من خاصة العفوصه التقويه
والتجفيف صارت متى وافقت المعده خالية من الغذا تمكنت من فعلها
الاسفل وقوته وسدته ومنعت من الاسهال منعا قويا ﻫ

ومتى

ومتى وافقت المعده ممتليه من الغذا طفت لغلظها على الطعام
وجمعت اعلا المعده جمعا قويا وعصرته كما يعصر الشي بالمحصال
واحدرت ما فيه بسرعه وصارت سببا عرضيا لاطلاق البطن ﻫ
وبخاصه متى وافقت جرم المعده في نفسه رخوا ضعيفا عن حصر ما تقدم
من الغذا سريع القبول لتاثير القبوضه او كان ما تقدم من الاغذيه
من الاشيا الملينه للطبيعه ﻫ ولهذه الجهه قال جالينوس ان
العفوصه تنبه الشهوه للغذا من قبل انها في الابتدا تعصر اعلا
المعده وتحدر ما فيها فتخلوا من الغذا وتفتقر الى ما تملاها ﻫ
فاذا انحدرت وصارت الى العروق جمعت ما فيها من رطوبة الغذا وصيرت
مقداره اقل مما كان عليه حتى يخلو اكثر العروق من الغذا وتفتقر الى
ما تملاها ﻫ وللفاضل ابقراط في هذا فصل قال فيه ان المرارة و
الحرافة والحموضه والعفوصه تنبه الشهوه للغذا ﻫ واما المرارة
والحرافه فلانهما يفتحان افواه العروق ويلطفان الغذا ويحللان
كثيرا منه فتخلو العروق وتفتقر الى ما تملاها ﻫ واما العفوصه
فلانها تجمع الغذا وتصغر مقدار جسمه فتخلو اكثر المعده والعروق
منه وتفتقر الى ما تملاها ﻫ واما الحموضه فللخصلتين جميعا ﻫ
واما القبوضه فان فعلها وانفعالها مشاكل لفعل العفوصه و
انفعالها الا انها الطف قليلا لان رطوبتها الجوهريه متوسطه
بين اللطافه والغلظ ولذلك صارت اغوص وانفذ في المسام
واما العفوصه فلان رطوبتها ارضيه عسر نفوذها من المسام
وصار فعلها لا يجاوز ظاهر الابدان اصلا ﻫ

مما ينفذ

الوجه الثاني من الباب الثالث

في معرفة الاغذية من روايحها

اما روايح الاغذية فقد اختلفت الاوايل فيها على ضروب
لان منهم من قال ان لها دلايل تشاكل دلايل الطعوم ، ومنهم
من سلبها الدلايل اصلا ، ومنهم من قال ان لها دلايل الا انها ضعيفة
لا يوثق بمثلها ، فاما الذين اوجبوا لها دلايل فقالوا انا وجدنا
البخارات توثر في حاسة الشم كتاثير الطعوم في حاسة الذوق
لانا لم نجد فعل الحرافة والحموضة في حاسة الشم بدون فعلها في
حاسة الذوق فكان في ذلك دليل على ان للروايح من الدلايل
مثل ما للطعوم من الدلايل ، فقال لهم من خالفهم في ذلك
ورده عليهم ان الاصل الذي عليه بنيتم هذا القياس فاسد
والمقدمات التي قدمتموها لاستخراج النتيجة غير صحيحة لانكم
اخبرتم عليه في غير معلولها وصيرتم الدليل عليها بغير اثرها
وذلك انكم جعلتم دليلكم على دلالة حاسة الشم على طبايع
الاغذية فعل الحرافة والحموضة في الحاسة من اللذع و
التقطيع فقدمتم مقدمة خارجة عن وجه القياس لان التقطيع
واللذع ليسا بمحسوسات الشم فيدلان عليه بل انما هما
محسوسات للمس لان لكل حاسة محسوسات تختص بها لا
تجاوزها الى غيرها مثل الالوان والاشكال التي هي
محسوسات للبصر والاصوات والنغم التي هي محسوسات
السمع والروايح والبخارات التي هي محسوسات الشم
والتقطيع واللذع والحرارة والبرودة التي هي محسوسات
اللمس وكل واحدة من هذه الحواس منفردة بعضو واحد

لا

لا يتجاوزه الى غيره خلا حاسة اللمس فانها تشمل الاعضا كلها
ولهذا ما صارت العين تحس الالوان والاشكال بطبعها و
جوهرها وتحس بالتقطيع والتلذيع بما فيها من قوة اللمس
بالعصب الذي فيها فليس من حيث ما احست الالوان والاشكال
بقوتها البصرية الروحانية واحست التقطيع والتلذيع بما فيها
من العصب الحاس ، والدليل على ذلك انا نجدها تحس
بالم الدواء الحاد المجعول فيها وهي مغمضة لا تبصر شيا ، وكذلك
اللسان واللهات والخياشيم فانها تحس محسوساتها المخصوصة
بها بطبايعها وجواهرها وتحس غير محسوساتها مثل الحرارة
والبرودة والتلذيع والتقطيع بما فيها من قوة اللمس في
العصب ، فقد بان ان الخياشيم وان احست بتلذيع الحرافة
والحموضة فانها لا تدرك ذلك بجوهرية الشم بل انما تدركه بما
فيها من حس اللمس ففي هذا دليل على فساد ما اصلتموه وبطلان ما
قدمتموه اذ طلبتم علة من غير اثرها واجريتموها في غير معلولها
واما الذين قالوا ان لها دلايل الا انها غير موثوق بها فانهم قالوا
ان الروايح وان كانت قد تدل على شي من طبايع الاغذية فان
دلالتها ليست كدلالة الطعوم من قبل ان اللسان قريب
من الدماغ ومن جميع الحواس ست عضلات تعينه على ادراك
محسوساته على الحقيقة ولذلك صار لحاسة الذوق من
تمييزها للطعوم ان تميز ايضا بين المشاكل والمخالف و
الموافق والمنافي ، واما حاسة الشم فليست كذلك
من قبل انه ليس بينها وبين الدماغ الا عصبة واحدة والذي
يأتيها من ذلك ايضا ليس بالكثير ولذلك لم تصل الى الحس

ادراك محسوساتها على الحقيقة بل انما ادركت منها اخباسها
فقط اعني باخباسها حواشيها واطرافها التي هي الطيب والمنتن
ولما ما بين ذلك من الوسايط والانواع فانها لم تفرق بينها ولا ميزتها
على الحقيقة ولذلك لم يوقع الفعل عليها اسما لان الحاسة لخفاها
ولطفها لم تودي الى العقل حقيقة محسوساتها ولذلك اضطر
الى ان يسمي اطراف الروايح وحواشيها التي ادركتها باسما مشتقة
من اسماء الطعوم فقال طيب وكريه ه
واما الوسايط التي بينها فانه لم يوقع عليها اسما لكنه نسبها الى
حواملها فقال رايحة المسك ورايحة العنبر وغير ذلك
ومن قبل ذلك ايضا لم تميز الحاسة الروايح المركبة من جواهر
مختلفة كما تميز حاسة البصر الالوان المركبة من اصباغ
مختلفة بل انما ادركت ما كان جوهرا بسيطا مفردا ه
والسبب في ذلك ان حاسة الشم في نفس بطون الدماغ بعيدة
من الخياشيم وموضع المنتشم والدليل على ذلك ان انسانا
لو اخذ شيا له رايحة قوية ثم قربه من منخريه شممه والصقه
بهما لما اشتم له رايحة دون ان يمسك النفس او يستنشقه
ويجذبه حتى يصل بخاره الى الدماغ ولذلك لم يمكن ان
يصل الى حاسة الشم من الشي المشموم الا بخاره المتحلل منه
في الهوا فقط لا الشي في نفسه من قبل ان الهوا اذا
احاط بالمجاور فقبله اليه نقله الى الدماغ بالاستنشاق
فوصل قوته الى الروح النفساني الذي في الدماغ فان كان
المشموم بسيطا من جوهر واحد وكان مع ذلك ذكيا قبله
الروح النفساني بالموافقة والمشاكلة وان كان كريها قبله
بالانفعال

22

بالانفعال له على سبيل الغلبة والقهر له كانفعال الماء
البارد للنار وذلك يتبين من اشيا هذا منها ان انسانا لو اخذ
فتيلتين مشتعلتين واطفى احدهما وترك جمرة النار وفوقها فيها
ثم صيرهما دون الفتيلة المشتعلة بمقدار عرض اصبع او اصبعين
لنظر الى النار الذي في الفتيلة المشتعلة العليا تنعكس راجعة
الى اسفل لتصل بجمرة الفتيلة المطفاة وتمكن منها وتشتعل
منها فان هو اذا اطفا الفتيلة تركها حتى يذهب جمرة النار
وقوتها منها ثم قربها الى الفتيلة المشتعلة لم تطلبها النار
ولم تصل بها ولم تثب منها دون ان تدخل في وسط النار
حتى تحتوي عليها وتفعل منها فعل الضد في الضد فكلما
ابتعدت الفتيلة المطفاة بردا قبل دخولها في نار الفتيلة
المشتعلة كان ابعد لاشتعالها فهذا بان واتضح ان حاسة الشم
تدرك الشي الذكي بالموافقة والمشاكلة وتدرك الكريه
بالانفعال ولذلك صارت جميع الروايح اذا كانت مركبة من
جواهر مختلفة لم تصل الى الروح النفساني الذي في بطن
الدماغ الا احد جواهرها التي هي مركبة منها وبخاصة متى
كان مركبا من جوهر ذكي موافق للروح النفساني وجوهر
كريه مخالف له لان الجوهر الموافق يصل قوته الى الحاسة
قبل وصول قوة الجوهر المخالف وذلك لخفة احدهما لان
الجوهر الذكي دليل على ان الحرارة الغريزية قد فرزت على
ملطيفه ولطف عنه فضوله وغلظه وصار لطيفا سريع التحلل
مع البخار ولذلك وصل الى الروح النفساني بسرعة ه
واما الجوهر المخالف الكريه فهو دليل على ضعف فعل الطبيعة

فيه وتركها الفضول الغليظة جامدة راكدة ولذلك تقل في
عسر انحلاله مع البخار ولهذا لم يصل الى الروح النفساني
منه الا ما لا مقدار له عند الحس لعلته ۞ والسبب ان الروح
النفساني لما كان في نفسه لطيفا روحانيا وكان في بطون
الدماغ بعيدا من موضع الشم لم يمكن ان يصل اليه من الشي المشموم
الا روحانيته فقط دون جسمانيته ۞ ولذلك لا يصل من
الشي الا ما شاكل جوهره وطبيعته اذ كان قبوله له قبول
موافقة ومشاكلة على ما سا الا ان يكون الجوهر المخالف اقوى
فعلا واظهر تاثيرا فيقبله لقهره له وغلبته عليه ۞
واما حاسة الذوق فليس كذلك من قبل انها تباشر المحسوس
بنفسه بجوهريته وجسمانيته وجميع جواهره المخالف منها
والموافق قبل ان يصل ذلك الروح النفساني الذي في بطون
الدماغ فيفعل كل جوهر منها في الحاسة بخاصته وطبعه
ولذلك صار كثيرا ما يخفى الجواهر الموافق عند الجواهر المخالف
لان الحاسة التي هي نفس اللسان وان قبلت الشي الموافق بسرعة
فانها قبل ان يصل قوته الى الروح النفساني الذي في بطون
الدماغ فيفعل كل جوهر منها في الحاسة بخاصته وطبعه
ولذلك صار كثيرا ما يخفى الجواهر الموافق عند الجواهر المخالف
لان الحاسة التي هي نفس اللسان وان قبلت الشي الموافق بسرعة
فانها قبل ان يصل قوته الى الروح النفساني الذي في بطون
الدماغ ما قد اثر فيها الجوهر المخالف وفعل فيها فعلا لا يمكن معه
ان يظهر فعل الجوهر الموافق مفردا ومن قبل ذلك صارت
الاشيا المركبة من جواهر مختلفة تظهر عند حاسة الشم بخلاف
منها

منها عند حاسة الذوق لان حاسة الشم انما يصل اليها من المشموم
ما كان المنحل منه في الهوا فقط ولذلك لا يمكن ان يصل اليها
منه الا الطف ما فيه واسرعه انحلالا مع البخار وخاصة متى كان الجوهر
المنحل مع البخار موافقا للروح النفساني لان الروح الموافقة
له يستلذه ويستطيبه ويسكن اليه ۞ واما حاسة الذوق
فانها لما كانت تلقى جرم المحسوس بجواهره المختلفة ظهر
فعل المخالف منها على الموافق لان الحاسة تسكن عند الجوهر
الموافق وتهدا عن الحركة لاستلذاذها به ومشاكلتها له و
تقلق وتضطرب عند الجوهر المخالف وتشمئز حولها لما مسها
من المنافرة ۞ والدليل على ذلك انا نجد الورد لذيذا
عند حاسة الشم لكنها بشعا عند حاسة الذوق من قبل ان الذي
يتحلل منه مع البخار بسرعة ويصل الى حاسة الشم لطيفه و
محموده واما جوهره الغليظ الكريه العفص فلقوة ارضيته
يعسر تحلله مع البخار جدا ولذلك لا يتحلل منه الا ما لا مقدار له
عند الحاسة ومن قبل ذلك يخفى ولا يظهر الا بالقرب من قبل الجوهر
اللطيف ۞ وللفيلسوف في كتابه المعروف بكتاب الحس
في هذا فصل قال فيه ان الشم ليس هو كسائر الحواس من قبل
ان كل حاسة من الحواس يدرك اللذيذ من محسوساتها والكريه
والوسائط التي بين اللذيذ والكريه جميعا كالبصر فانه يدرك
البياض والسواد وما بينهما من الالوان والذوق يدرك الحلو
والمر وما بينهما من الطعوم واما الشم فليس كذلك لانه انما
يدرك الرائحة الطيبة والكريهة فقط ولا يدرك ما بينهما من
الوسائط ولذلك لم يفصل بين رائحة المر والمسك والصبر و

العنبر الا انا نعلم ان بعضها اطيب وبعضها كريه
ولا نعلم فصولها لان الحاسه لما ضعفت عن ادراكها لم تقف على
صفتها ولما لم تقف على صفتها لم تقف العقل على تسميتها فاشتق
لها اسما من الطعوم وقال طيب وكريه ٭ وقد يستدل على
ذلك من الحيوان الذي لا اشفار له تنطبق على عينيه ويمنع الروح
الحيواني البصري حتى يجمع ويقوى ولذلك لا صار لا يبصر جيد
الدوام انفتاح عينيه وحسها لكثرة ما يتحلل من الروح الحيواني
منها بدوام ملاقاة نور الشمس له واستغراقه لنوره وهذا موجود
في دواب البحر لانها حاسة الاعين من قبل ان ليس لها اشفار
تطبقها على اعينها فيمنع الروح الحيواني ليقوى ويجمع على
ناويه حادقه صنوبريه ولذلك حاسة الشم لا تميز الروايح على
الحقيقه لحسنها وغلظها وبعدها من موضع المشم ٭
فان قال قايل فاذا كان الشم انما يدرك محسوساته بالاستنشاق
فكيف صار ما لا مناخر له من الحيوان يشم قلنا له ان المجاري التي
يتشمم بها الحيوان الذي لا مناخر له ليس عليها مانع يمنع من وصول
الهوا الحامل للرايحه الى الروح الحيواني الذي في بطون الدماغ
فلذلك يشتم من غير استنشاق واما الحيوان ذوات المناخر ففي
اعلا مناخرها حجاب يمنع الهوا من النفوذ الا بالاستنشاق ليدفع
ذلك الحجاب ويصل الهوا الحامل للرايحه الى الروح الحيواني
التي في بطون الدماغ ولذلك ما كان من الحيوان على عينه اجفان
تطبق عليها لا يبصر حتى يفتح عينيه ويرفع الاجفان المطبقه
عليها ٭ واما ما كان من الحيوان لا جفن له فانه لا يحتاج
الى ذلك لان عينيه مفتوحتان دايما ولذلك يكل روحه الحيواني
ويضعف

ويضعف ويكل لدوام تعبه ولا يميز من الالوان الا اطرافها
وحواشيها فقط اعني البياض والسواد ويحجب عن تمييز
ما لطف من الالوان وقرب بعضها من بعض ٭ فان قال
قايل واذا كان الروح الحيواني الذي في اعين ما لا اشفار له
من الحيوان يكل ويضعف بدوام حركتها ولبسها تعبها فلم لا كانت
الروح الحيواني التي بها يكون الشم في الحيوان الذي ليس على
مجرى الشم منه الا غطا يكل ويكل لدوام حركته وتعبه
وقلة راحته ٭ قلنا له انما المعارضه فاسده من قبل ان الشعاع
البصري ينفذ من الحدقه وينفذ الهوا حتى يصل الى محسوساته
فيدركها ولذلك يكل ويكل ويحسر ٭ واما الروح
الذي به يكون الشم فليس كذلك لان محسوساته تصل اليه الى موضعه
في بطون الدماغ ولذلك لا يتعب ولا يكل ولا يكل ولا لحقه ما يلحق
الشعاع البصري من الكلال ٭ واذ صرنا الى هذا
الموضع من كلامنا واتضح الخلاف بين حاسة الشم وحاسة الذوق
في ادراكهما لمحسوساتهما ودلالتهما عليها فيجب علينا ان نصف
انواع البخارات ونخبر بقواها وافعالها ٭ فاقول ان
البخار ينقسم في جنسه ثلثه اقسام احدها بخار ساكن لا حركه له و
لا رايحه ٭ والثاني بخار سريع الحركه شديد الرايحه قوي الانتشار
في الهوا ٭ والثالث بخار متوسط بين الحاشيتين لانه وان كان متحركا
مؤثرا في الهوا ذا رايحه فان فعله في ذلك قريب من الاعتدال فما
كان من البخار ساكنا لا حركه له ولا رايحه البته كان دليلا على جوهر
ارضي غليظ ثقيل عسر التحلل في الهوا بعيد الانطباع فيه وما
كان كذلك لم يوقف منه على حاله معلومه في حرارته او برودته الا انه

وان لم يبعد بنفسه في طبيعته وذاته فان في ضعف حركته وقلة
تاثيره في الهوا ما دل على غلظه وبعده ولذلك لم يتحلل منه من
البخار ما يوثر في الهوا تاثيرا ما ه واما ما كان منه سريع الحركه
فهي الرايحه شديد التاثير في الهوا فانه دليل على ان جوهره جوهر
لطيف غواص سريع النفوذ في المشام فيه الحرارة لذلك لان
كل بخار سريع الحركه شديد التاثير في الهوا وهو دليل على قوة
حرارة فيه تحلل البخارات وتلطفها وهذا الصنف من البخار ينقسم
قسمين لان منه ما هو مع قوته وكثرة تاثيره في الهوا لطيف معتدل
المزاج موافق للروح النفساني فما كان منه غير موافق للروح
النفساني كان دليلا على كثرة فضوله وفساده وخروجه عن
الحال الطبيعيه ومنافرته لمزاج بدن الانسان ويستدل على
ذلك من بشاعة وكراهة رايحته وفساد جوهره في نفسه اما
لحرارة خارجة عن الطباع المعتدل له واما لرطوبة عفنة فان كان
فساده لحرارة خارجة عن الطبع المعتدل له صار منتنا لان من شان
الحرارة اذا كانت كذلك ان تحدث في رطوبات التي عليها ما وتثير
فضولها غثيانا يبين منها شيا يتولد عن ذلك بخارات غليظه
منتنه كريهة الرايحه عند الحاسة وما كان هذا سبيله كان غذاؤه
مذموما جدا كثيرا لفساد مولدا للعفونات المفسده للمعدة المبخره
الى الراس ه ويستدل على ان الحرارة الخارجة عن الطباع
تفعل مثل ذلك ما نشاهد من الحيوان اذا عدم حرارة الغريزيه
وسكن تحريكها له وانفاذها للفضول عنه ه وان كان فساده
عن رطوبة عفنة صار سهكا زهما وكان غذاؤه ايضا مذموما ه
كما قال جالينوس انما كان من الاغذية زهما او سهكا او كريه الرايحه

او

او الطعم فغذاؤه ردي مذموم الا ان الامر وان كان كذلك فغذاؤه
انفع ردأة من غذاء الاشيا المنتنة كثيرا ه ويستدل
على ذلك من السمك لانا نجده ما دام طريا وحرارته الغريزيه باقيه فيه
فهو زهم غير منتن فاذا زال عنه قوة فعل الحرارة الغريزيه صار
منتنا غذاؤه اذا كان زهما افضل من غذائه اذا كان منتنا ه وان
كان البخار موافقا للروح النفساني كان دليلا على اعتدال جوهره و
قوة فعل الحرارة الغريزيه فيه وتصفيتها اياه له وانفاذها لجميع فضوله
الفاسدة عنه ويستدل على ذلك من ذكا رايحته وعطريته واستلذاذ
الروح النفساني به ه ولجالينوس في هذا فصل قال فيه
ان كل ما كان له رايحة ذكيه او طاعمه فيه عطريه بجوهره لا
محالة جوهر لطيف قوي الحرارة الا ان من حرارته دون حرارة الشي
الكريه الرايحه ودون ما كان له حرافة يلذع بها جميع ما يلقاه ويسخنه اسخانا
بينا ولذلك صارت الحاسة تسكن عنده وتميل اليه وتقلق عند
الكريه الرايحه وتضطرب لاستبشاعها له ونفورها منه فان كان
في الذكي الرايحه مع لذاذته فضل يبس قليل كان اعطر له واذكى
لرايحته واكثر موافقة للروح النفساني من غيره وذلك لجنسين احدهما
ان ما كان رطبا غلظت رطوبته البخار ومنعته من الوصول الى الدماغ
بسرعة ه والثاني ان الروح النفساني في طبيعته يابس
ولذلك صار الكافور مع برده ذكي الرايحه جدا لقلة
رطوبته وغلبة اليبس على مزاجه ه واما النوع الثالث المتوسط
بين الحاشيتين فانه وان كانت حركته ضعيفه وتاثيره قليلا فانه دليل
على توسط اللطافة والغلظ وهو على ضربين اما ان يكون بجوهره كثير
الفضول فيكون بشعا كريها عند الحاسة دالا على فساد جوهره

وضعف فعل الحرارة الغريزية فيه الا انه لا محالة حار وان
كانت الحرارة فيه ضعيفة ويستدل على ضعف حركته وقلة تاثيره
في الهوا ه واما ان يكون جوهره معتدلا فليس الفصول موافقا
للمزاج الانساني فيكون ذكيا لذيذا دالا على اعتداله في نفسه
وقوة فعل الحرارة الغريزية فيه وبلطفها له واتفاقها لعضو له
الا انه يكون على ضربين اما ان يكون مزاجه باردا ضعيف التاثير
في الهوا مثل البنفسج والصندل الاحمر وما شاكلها واما بعيدا
مثل الخيري وما شاكله ه قال قائل معترض وقال
ما السبب الذي له صار الذكي الرائحة من هذا النوع باردا في
الكسرة الرائحة حارا وقد اتفقا جميعا في ضعف الحركة وقلة
الرائحة قلنا له من قبل ان الشاعة لا يكون دايما الا عن حرارة
خارجة عن الطباع تثير وصول الشي من غير الصعي ونظلها شبا
واما عن رطوبة عفنة ومن اي النوعين كان فقد امتنع ان يكون باردا
لان البرودة لا تصلح مع الغليان والتعفن بل مع قلة الحركة في
كثرة السكون ه وجماع القول ان الروائح تنقسم في جنسها
على قسمين اما ساكنة عديمة الحركة حتى لا يظهر لها رائحة البتة فيدل
على جوهر غليظ ارضي ممتنع الانحلال في الهوا ولا يسري من ذاته
على شي وطبيعته لا حرارة ولا برودة ه واما متحركة
طاهرة التاثير الفعل فتكون على ضربين اما ضعيفة الحركة قريبة
من التوسط فالاعتدال فيدل على جوهر كذلك اعني جوهرا
متوسطا معتدلا ه واما قوية الحركة والتاثير فيدل على قوة
الحرارة وشدتها الا انها على ضربين اما الذي ذكيه الرائحة
فيدل على اعتدال جوهر الشي ومزاجه وموافقته لمزاج الروح
النفساني

النفساني ه واما بشعة الرائحة فيكون على ضربين اما منتنة فيدل
على ضعف الحرارة الغريزية وقوة الحرارة الغريبة واما ذفرة
فيدل على غليان رطوبة عفنة ه فان قال قائل وكيف
يمكن ان يكون في نوع من انواع الاشجار حرارة غريبة دايما وكل شي
فيه حرارة غريبة فله بطبيعته حرارة جوهرية والجوهر اسبق من
العرض واذا كان ذلك كذلك وجب ان يكون لكل ما كان منتنا
حرارة جوهرية يكون بها ذكيا حتى اذا زالت عنه حرارته الجوهرية
فسد وصار منتنا كالذي نشاهد من الحيوان لانا نجده عند
اعتدال مزاجه وقوة حرارته الغريزية يكون ذكيا غير منتن فاذا
فارقته حرارته الغريزية فسد وصار منتنا ه قلنا له
قد كنا قدمنا في ابتدا كلامنا في هذا الكتاب ان الاعتدال يكون على
ضربين اما طبيعيا عاما مثل الاعتدال الواقف بين حاشيتي
النقيض واما اعتدالا خاصا خارجا عن الطباع وهو ما اختص
به شي دون شي فكان به معتدلا وله صالحا وان كان في الطباع مدفوعا
فاسدا مثل الفلفل والزنجبيل والعاقرقرحا وما شاكل ذلك
فما كان من ذاته خارجا عن الاعتدال لافراط حر ويبسه
فانه معتدل محمود عند من كان مزاجه ملايما له لموافقته له واصلاحه
لشانه ه وكذلك حرارة ما كان منتنا لانها وان كانت خارجة
عن الطبع المعتدل فانها فيما هي فيه معتدلة اذ بها صلاحه وثبات
ذاته لان بها ما كان كذلك ه ففيما اتينا به من الدلايل
كفاية على ان الروائح لا تدل على طبايع الاشيا الا دلايل حسية
عامية تنبي عن اطراف الاشيا وحواشيها فقط ولذلك لم تميز
الوسايط التي بين الحواشي والاطراف ولم يوصل حقيقتها الى العقل

يقع عليها اسم ه   فان عارضنا معترض بان الالوان ويال
ما بال الالوان لا تدل على طبايع الاشيا وحاسة البصر الطف
الحواس واوصلها الى محسوساتها على الحقيقة والدليل على
ذلك انا نجدها تستحواش الالوان وما شهها من الوسايط و
توصل حقيقتها الى العقل ولذلك اوقع عليها اسم ه
قلنا له ان حاسة البصر وان كانت الطف الحواس واكثرها
ادراكا لمحسوساتها على الحقيقة فان من خاصتها الادراك من
الاشيا الالوانها واشكالها فقط والالوان والاشكال
اعراض عرضية في الاشيا تزول عن حواملها من غير فساد
لانها غير جوهرية ولا طبيعية وما كان لذلك فغير ممكن فيه
الدلالة على طبيعة ما هو فيه ه   والدليل على ذلك انا
نجد الشي الواحد بالوان مختلفة واشكال متغيرة و لا
نزيله اختلافه ذلك عن طبيعته وذاته مثل الورد فانا نجده
ابيض واحمر وهو في طبيعته بارد يابس ولذلك الحصى
نجده بالوان مختلفة لا تحصى وهو هو في طبيعته واحد الطبع
وكذلك الحكم في الاشكال فانا نجد الشي الواحد بشكل
باشكال كثيرة وهو واحد الطبع مثل العنب فانا نجده مدورا
ومستطيلا وصنوبريا وهو في طبيعته حار رطب ه
فقد بان ان الالوان والاشكال اعراض عرضية فيما هي فيه ولذلك
ارتفع عنها الانبا عن طبيعة ما هي فيه ه   واما الطعوم
فليست كذلك لانها ليست اعراضا فان كل واحد منها حافظ
لطبيعة ما هو فيه مقوم لنوعيته وذاته كحفظ الحرارة لطبيعة
النار والبرودة لطبيعة الما والرطوبة لطبيعة الهوا واليبوسة
لطبيعة

لطبيعة الارض على ما بينا واوضحنا في كتابنا في الاسطقسات
ومما يدل على ذلك انا نجد طعما واحدا لاشيا مختلفة الطباع
وللطبيعة واحدة لطعوم مختلفة ه   مثال ذلك
انا نجد الحلاوة موجودة في حار وبارد والمرارة موجودة
في عفص ومالح ه   وكذلك القياس جار في كل الطعوم
على سبيل واحد ه   فان قال وكيف اوجبت للطعوم
الدلالة على طبايع ما هي فيه ونحن نجد الحلاوة في الرمان والعسل
وهما مختلفا الطباع لان العسل في طبيعته حار يابس في
الدرجة الثانية والرمان حار في الدرجة الاولى رطب في الثانية
قلنا له غاب عنك ما ذهبنا اليه لان في قوة كلامك ما دل على
انك ظننت بنا انا اوجبنا للطعوم تقويم ذات المطعومات و
ليس الامر كذلك بل انا اوجبنا لها تقويم ذات الطباع في
المطعومات لان الحلاوة البسيطة دالة ابدا دايما على حرارة
ورطوبة باعتدال في اي ما كانت من المطعومات واما اختلاف
الاشيا الحلوة كما بان الحلاوة من الطعوم المخالفة لها مثل
مثل العسل فانه انما خالف الرمان بما فيه من الحرافة والسوسة
وما في الرمان من التفاهة والرطوبة ولذلك قلت حلاوة الرمان
وصار عذبا وضعفت حرارته وصار معتدلا رطبا ه

الوجه الثالث من الباب الثالث في الوقوف على معرفة الاغذية من اجرامها وجواهرها

لما اجرام الاغذية فتختلف على ثلثة ضروب لان منها الرطب

اللين الشديد المحاذ مثل الطبيخ والبوث وما شاكلهما ه
ومنها الفحل الجاف الشديد الصلابه مثل الجاوس و
بعد العدس ه ومنها المتوسط بين هاتين الحاشيتين
مثل الحسا المحكم الصنعه واللحم الكامل النضج فما كان
منها لينا رخوا كان انهضامه اسرع وانقلابه الى الدم
اسهل وقربه من التشبه بالاعضا اسلس الا انه اسرع
الاغذيه استحاله الى الفساد واقلها لبثا في الاعضا
ولذلك صارت لا تفيد الاعضا من القوه الا اليسير جدا
لان ما كان من الاغذيه الطف فما يصل الى الاعضا من غذايه
اقل واضعف وما كان من الاغذيه اصلب كان انهضامه
اعسر وانقلابه الى الدم ابعد وقربه من التشبه بالاعضا
امنع ولذلك صار لا يعدو البدن الا من بعد ان تقتهر
الطباع ويقوى عليه ذلك لغلظه وقربه من الارضيه ولبعد
استعداده للانفعال الا ان الطباع متى قوي عليه وجاد
هضمه في المعده والكبد جميعا ولد دما غليظا وغذى غذا
كثيرا ه ولجالينوس في هذا فصل قال فيه كل
طعام صلب فمن قبل انه اغلظ فكانه اقرب الى الارضيه
ولذلك صار متى قوي الطباع عليه كان ما يتناوله البدن من
غذايه اغلظ واكثر مما يناله مما هو ارطب لان جوهره
باق واكثر ثباتا ما كان من الطعوم لذلك ان يكون عسير
الانهضام والاستمرا بعيد الانقلاب الى الدم ه
وله فصل اخر قال فيه ان الطعام الصلب من بعد انهضامه
يولد دما غليظا جدا وجوهر الطعام الذي هو ارطب والين
ارق

ارق والطف كثيرا من قبل ان كلما ينفذ من جوهر كل غذا الى
جميع البدن فغير بعيد من طبيعه الغذا الذي هو منه لان من حق
الطباع الا تولد من كل شي الا ما كان شبيها بجوهره وطبيعته
ولذلك لم يمكن ان يتولد من العدس ولحم البقر غذا مائي رقيق
ولو بلغا من الانهضام نهايه الاحكام واستمراهما صاحبهما ايضا
غايه الاستمرا وكذلك لا ينبغي ان يتولد من البطيخ والسمك غذا الى
الشي غليظ وهذه الخاصه هي ملاك الامر في معرفه
ما يتولد من الاغذيه الغليظه منها واللطيفه وان يجمع في
للغذا الغليظ ان يكون مع غلظه لزجا لا زوقا او عذبا حلوا لذيذا
كان مغريا وكان قد جمع ما وصفناه من كثره الغذا وبعد التحلل
من الاعضا ولصوقه بها اكثر من قبل ان جوهره قريب من جوهر
الاعضا ويحتبس ذلك من لذاذته ه ولذلك قال
جالينوس ان ما كان من الاغذيه له جرم صلب ولم يكن فيه حرافه
ولا قبض ولا طعم من غير العذوبه ففيه قوه مغريه ملينه لخشونه
الاعضا لان جوهر العذوبه قريب من جنس جوهر الاعضا فان جمع
الغذا مع غلظه جفافا وقحلا كان مذموما وكان فيما وصفناه من
كثره الغذا وعسر تحلله اقل كثيرا ه ولذلك قال
جالينوس ويذم من الغذا ما كان قحلا جافا قد عدم اللزوجه و
الدسومه لان جوهره مخالف لجوهر الاعضا واما ما كان من الاغذيه
متوسطا بين الصلابه واللدانه فهو احمد وافضل لانه في سرعه
انهضامه وجوده استمرايه وقربه من القوه الى التشبه بالاعضا
على حسب موضعه من التوسط والاعتدال ه و
لجالينوس في هذا فصل قال فيه ان في كل نوع من اصناف من الاغذيه

نوعا متوسطا وكلما توسط بين حاشيتيها اى حاشيتين كانتا وهو افضل
واعدل مما كان الى احدى الحاشيتين اميل ه ولذلك
صار الغذا المتوسط بين الحرارة والبرودة والرطوبة واليبوسة و
اللطافة والغلظ والصلابة واللينة اعدل في الاغذية و
افضلها غذا وابعدها من الذم فان اتفق له مع ذلك ان يكون
لذيذا كان اسرع في انهضامه وافضل في حفظ الصحة على الاصحا
وردها الى المرضى ه فان كان غير لذيذ عافته الطباع
وصار اعسر انهضاما واذى للمعدة لانها لا تحتوى عليه
لكراهته ولا تجد هضمه لبشاعته فان القول مع عدم اللذاذة
ان يكون حصيفا عواما طفا وغام ويهيج الغثى والقى وان كان
ثقيلا لرسابه هبط بسرعة وانحدر وخرج قبل تمام نضجه و
ذلك ان المعدة تتشوق دايما الى الملاذ لتدفع ما تؤذيها من
اى الموضعين امكنها اما من فوق بالقى واما من اسفل بالاسهال
على حسب طبيعة المؤذى لها في خفته وثقله ه و
لجالينوس في هذا المعنى فصل قال فيه ان كل طعامين متساويين في
القوة والطبع وجميع حالاتهما خلا اللذاذة فالذهما اوفقهما
للمعدة واسرعهما انهضاما وهذه الخاصة تعم ساير الاطعمة
اللذيذة وغير اللذيذة لان ما كان منها بالاضافة الى غيره اقل بشاعة
وكراهة كان اوفق للمعدة واسرع انهضاما وما كان بالاضافة
الى غيره اقل لذاذة كان اذى للمعدة واعسر انهضاما واحد من
الاستمرا وله فصل اخر قال فيه ان كل طعامين متساويين في القوة
في حفظ الصحة على الاصحا وردها الى المرضى فالذهما عند
المتناول لهما اوفقهما له واسرعهما انهضاما ه واما

اصناف

اصناف الاغذية من قبل جواهرها وعداها المتولد عنها فيكون
على ثلثة ضروب وذلك ان منها اللطيف ومنها الغليظ ومنها
المتوسط بين هذين الحالين واما اللطيف فينتظم في اسمه ثلثة معان
اما اللطيف في فعله وان كان الجوهر المتولد عنه مذموما مثل اللوف
والسلجم وما شاكلهما واما اللطيف في انفعاله وسرعة انقياده لفعل
الطبيعة وان كان جوهره المتولد عنه ايضا ليس بصالح مثل القطف
والفجل والبقلة الحاسية ه واما اللطيف في انفعاله و
جودة جوهره معا مثل خبز الحنطة المحكم الصنعة ولحم الدراج
والفراريج فان هذه الاغذية مع سرعة انهضامها وانقيادها
لفعل الطبيعة تولد دما محمودا وتغذو غذا فاضلا ولهذه الجهة
صار هذا الضرب من الاغذية من اوفق الاغذية وانفعها في
حفظ الصحة على الاصحا وردها الى المرضى الا انه لما كان
انحلاله من الاعضا اسرع من انحلال غيره من الاغذية الغليظة
مثل لحم العجول والجداء والضان كان ما تستمسك الاعضا
منه من القوة دون ما تستمسك من الاغذية الغليظة ه
ولهذا ما قال جالينوس ان التدبير اللطيف وان كان من اوفق
الاشيا في حفظ الصحة على الاصحا وابقاها عليهم فانه لا
يكسب الاعضا قوة قوية ولا احساسا ولذلك صار من يستعمل
لحم الدراج والفراريج من كان ليس بالنعت دايم الحركة انحلت من
اعصابه بسرعة واكسبها ذبولا ه فاما الاغذية اللطيفة
في فعلها وتاثيرها فهي الملطفة للفضول المدققة للاثقال و
هي على ضربين اما ان تفعل بقوة محرقة واما بغير احراق وما يفعل
بالاحراق فيستدل عليه اما من رايحته واما من طعمه واما منهما //

جميعا لان الانسان يحلله اما في رائحته واما في طعمه واما فيهما جميعا
حرارة ويلذعها شديدا مثل الثوم والبصل وساير الاغذية الحريفة
القطاعة فان هذا الصنف من الاغذية وان كان معه قوة على تلطيف
الفضول وتفتيح سدد الكبد والطحال وتنقية الصدر والرية من
الرطوبات الغليظة اللزجة فانه قد يتخطى هذا الفعل ويتجاوزه
الى احراق الدم وافساده ولذلك صار لا يحتمله الا من كان بدنه
مملوا رطوبات نية وفضولا غليظة ه ولهذا قال
جالينوس انه انما ينتفع بالاغذية الحريفة من قد اجتمع في بدنه فضل
بلغمي نيء قريب من الزجاجي ولذلك يجب ان يتوقاها جدا و
يحذرها المحرور عليها لما فيها من قوة الاحراق للدم والا
يستعملها الا بعد تسليقها بالماء حتى تقارب النضج ويرمى بذلك
الماء عنها ويطبخ بما يأتي لتزول عنها اكثر حرافتها وتضعف
فعلها ويكون مع ذلك المقدار لا يستعملها رجلا دائما لكن
في حادث اوقات استعمالها من المزاج والسن والزمان وتحرى الامر
فيها على نهاية من التحرز لانه ان اغفل ذلك لم يؤمن ان يخرج جيد
الغذا ويولد ضروبا من الفساد من قبل انها في ابتدا امرها تسخن
الدم وتذيبه وترققه وتصيره مائيا حتى يقبل علاوة الاعضا و
تهتكها وتحل قوتها ثم تحمي الدم بعد ذلك احماء مفرطا حتى
تصير اكثره صفرا فاذا ادمن استعمالها افنت لطيف
الدم ورققته وجففت غليظه واحرقته وصيرت اكثره
سوداويا حريفا فان وافق في الكلا فضولا غليظة لزجة احرقتها
وحجرتها وولدت منها حصاة وحصى ه ولهذه
الاسباب صار استعمال الطبيعة لهذا الصنف من الاغذية رديا
جدا

جدا لانها تسلك عنها مسلك الدوا لا مسلك الغذا واكثر
ضررها لمن كان مزاجه محرورا وخاصة متى كان شابا ه
فاما اللطيفة من غير احراق فاربعة ضروب احدها الاشيا الحلوة
والثاني العطرية الذكية الرائحة والثالث الحامضة والرابع المالحة
فاما الحلوة فمن شانها ان تحلو وتغسل وتجلو وتلطف وتسخن
الحاسة ما توصلها الا انها تختلف في الاسخان والتبريد والتجفيف
والترطيب على حسب موضع كل واحد منها من الحلاوة ومقداره
من الرطوبة واليبوسة ولذلك صار العسل النحل لقوة حلاوته و
قوته من اليبس يسخن ويجفف والسكر لضعف حلاوته و
قوته من الرطوبة يبرد ويرطب ه وكذلك يعني
لمص القثاء النضيج والرمان وغير ذلك من الاغذية الحلوة ه
واما الذكية الرائحة فيكون على ضربين اما عطرية واما خمرية فاما
العطرية فانها تنشف الرطوبات وتفتح سدد الكبد والطحال
وتقوي المعدة وتطرق للغذا وتنبه الشهوة من قبل انها تنشفها
الرطوبات الغذا تقل مقداره وتخلي اكثر العروق منه و
تصطلي القوة الى ما حلا منها الا ان الاخص بها تقوية المعدة
بذكا رائحتها وعطريتها ه ولذلك قال جالينوس
ان الاشيا العطرية تقوي المعدة لقوة حسنه والكزبرة لقطعها
وسهل قوتها ه واما الخمرية فمن شانها ان تغسل و
تجلو وتسخن وتقوي المعدة وتعين على قوة الهضم وتسخن القلب
وتنبه الحرارة الغريزية وتزيد في قوتها كالذي نشاهده
من فعل الخمر البيضا والشراب الاحمر الريحاني ه ولذلك
اختارت الاوايل بعقب اخراج الدم الاكثار من الشراب والاطلاق

مما يطلق

من الطعام من قبل ان الدم مركب الحرارة الغريزية فاذا خرج من
البدن جزء منه فلا بد لطائفة من الحرارة الغريزية من الخروج معه
ضرورة ولذلك تضعف فعلها في باطن البدن وتنقص الى ما
يزيد في جوهرها وقوتها ولهذا ما صار الافضل ان يقلل من الغذا
ويكثر من الشراب لان الشراب يقوي الحرارة وينعشها والطعام
يكد القوة ويسهكها . واما الاشيا الحامضة فمن شانها ان تقطع
وتلطف وتبرد المزاج كالذي نشاهد من فعل الرمان الحامض و
حماض الاترج ولذلك صارت الحموضة موافقة لمن كان مزاجه
محرورا . واما الاشيا المالحة فمن شانها ان تذيب وتحلل
وتقطع وتلطف وتسخن المزاج ولذلك صارت منافعها و
مضارها قريبة من منافع الاشيا الحريفة ومضارها الا انها لا تفعل
ذلك الا عند الافراط منها فقط ومن قبل ذلك صار فعلها
في تنقية المعدة وغسل المعا وتليين البطن الطف واعدل من فعل
الاشيا الحريفة ذلك لقرب حرارتها وتوسطها من التوسط والاعتدال
ولذلك صار ما يستعمل من الاغذية بالمري والخل اكثر تنقية وتلطيفا
من الاغذية التي تستعمل بالخل والزيت لان المري يعين على تلطيف الفضول
واما الزيت فمع انه ليس فيه قوة على تلطيف الفضول ففيه قوة تبطل
فعل الاشيا الملطفة وتوهن قوتها بلزوجته ودهنيته . واما
اللطيفة في افعالها فهي السريعة الانقياد لفعل الطبيعة في
انهضامها وسرعة جولانها في البدن وانقلابها الى الدم مثل
الاسفاناخ والقطف والحارى الا ان الدم المتولد عنها رقيق
مائي دون الدم المحمود ولذلك صار غذاؤها يسيرا جدا قليل
اللبث في الاعضا سريع الانحلال منها قليل التقوية لها

ولذلك قال جالينوس ان كل غذا لطيف جدا فانه يصل
الى البدن من غذائه يسيرا جدا سريع الانفشاش من الاعضاء و
لهذه الجهة صار الادمان عليه مما يسهك الاعضا ويحل قوتها .
وقد ظن قوم ان هذا الضرب من الغذا ينسب الى اللطافة في فعله ايضا
من قبل ان الدم المتولد عنه اذا وافى دما غليظا ارقه وصفاه والطف
مما كان عليه وهذا ظن فاسد لانه لو وجب للاغذية المائية الرقيقة الدم
ان تنسب الى اللطافة في فعلها لان الدم المتولد عنها يرق الدم
الغليظ ويلطفه وجب ايضا للاغذية الغليظة المولدة للدم الغليظ
ان تنسب الى اللطافة في فعلها لان الدم الغليظ ان المتولد عنها اذا
وافى دما رقيقا مائيا غلظه وعدله . ولو امكن ذلك لوجب
ان تكون الاغذية اللطيفة في انفعالها والغليظة في انفعالها تفعل
فعلا واحدا وهذا من ابين الخطا لان هذا انما يصح من كل واحد منهما
على سبيل المعارضة والاختلاط لا على سبيل الفعل والتاثير .
فان كان ذلك كذلك فنقول ان الاغذية الغليظة ايضا تسمى في اسمها
ثلثة معاني اما غليظة في فعلها وان كان الدم المتولد عنها ليس
بالغليظ واما غليظة في انفعالها وان كان الدم المتولد عنها ليس بالمذموم
واما غليظة في جوهرها وفعلها المتولد عنها . واما
الغليظة في فعلها وان كان الدم المتولد عنها ليس بالغليظ فينقسم
ثلثة اقسام اما مادة مخدرة تخدر الحرارة الغريزية وتعوق عن
الهضم مثل البلح والخشخاش والقثا والخيار وما شاكل ذلك .
واما عفصة قابضة تنشف رطوبة الغذا وتغلظه وتمنع انقياده الى
الفعل مثل البلح والجمار والطلع وما شاكل ذلك . واما
دسمة تطفو على الطعام وتعوم عليه ثم تختلط به وتغلظه وتمنع من هضمه

يفرط لزوجتها مثل الشحوم وما شاكلها ❊ واما الغليظة
في انفعالها فتكون على ضربين اما نحلة جافة بطيئة الانهضام مثل
الكوادس وغيره واما لزجة بطيئة الانقياد لفعل الطبيعة
مثل الجبن الفطير والرضيع من الجنس والضان والسمك الصخري
فان هذا الضرب من الاغذية عسير الانهضام جدا ذلك للزوجته
وغلظه الا انه اذا انهضم واستحكم نضجه في المعدة والكبد
حصل كان الغذا المتولد عنه محمودا لتقويته الاعضا فقط لانه
بطي الانحلال منها ❊ ولذلك ينبغي ان يجتنب هذا ما
لانه عن ضار من كان سيا احشايه قوية لمن كان كثير التعب دايم
الحركة فاما ساير الناس ممن كان قليل التعب او من كان سيء احشايه
مثل معدته وكبده ضعيفة بالطبع او بالعرض فينبغي ان يتوقا بعد الاغذية
دايما لانه لا يكاد ان يسلم منها من قبل انها للزوجتها تولد سددا في
عروق الماساريقا ومجاري الكلا اذ كان هذان العضوان ضيقي المجاري
بالطبع ولهذا صار كثيرا ما يحدث منها من مثل هذه الاغذية ضروب
من العلل وذلك انه كثيرا ما يجتمع منها في الكلى فضول غليظة لزجة
يمكن ان تولد في مزاج الكلى فضل الحرارة فيتحجر كما يتحجر الطين المسلول
بحرارة النار ❊ وكثيرا ما يتولد عن الاكثار منها في عروق
الماساريقا او في جداول الكبد سدد غليظة كثيرة والفرق بين الشيئين
ان ما كان منها في عروق الماساريقا منع من نفوذ الغذا الى الكبد حتى
يعرض من ذلك الاسهال الكيلوسي الدال على ان صفات الغذا قد انحدر
مع الثفل بصورتها ولم تصل الى الكبد وما كان منها في جداول الكبد
ولد ثقلا في الكبد وربما اجتمع من هذه الاغذية في هذه المواضع اخلاط
نية غير منطبخة لا يؤمن معها ان تعفن وتحدث عنها ودم حمى من قبل ان
كل

ان كل خلط في تولد في البدن فلا بد له من احد امرين اما ان تقوى عليه
الحرارة الغريزية وتطبخه وتحيله فيتم المتولد عنه عند ذلك غير محمود
الا في تقوية الاعضا فقط ❊ واما ان تضعف الحرارة عن نضجه فتطول
لبثه هناك وتحمى حرارة البدن وتغلي وتعفن وتستحيل الى فساد ❊
وقد نستدل على ذلك من الشاهد لانا نجد جميع الرطوبات الغليظة اذا
طال لبثها في المواضع الحارة غلت واستحالت الى العفن ومن قبل ذلك
ما ينبغي الاوايل بالادوية المنسوبة الى حفظ الصحة اعني الادوية
الملطفة للفضول المفتحة لمجاري الكبد المنقية لها ولها مثل السكنجبين
وخاصة سكنجبين العنصل وساير الجوارشنات المقطعة لما يجتمع
في عروق الماساريقا وجداول الكبد والطحال ومجاري الكلا من
الاخلاط الغليظة اللزجة وتزيل ما يتولد في الابدان من فضول هذه
الاغذية وامثالها غير انه قد يجب على من اضطر الى استعمال هذه
الادوية ان يحسن تقديرها ولا يدمن استعمالها لكن يجري الامر
فيها على المقدار القصد اذ كان لا يؤمن مع الادمان عليها احدى
ثلث خلال اما ان تحل رطوبة دم من كان الغالب على مزاجه البلغم
وترققه وتصيره مائيا ثم تنشف رطوبته بعد ذلك رويدا رويدا
حتى يفنى اكثرها وتغلظ الدم وتصيره سوداويا واما ان تحمى بدن
من كان مزاجه صفراويا احماء شديدا حتى تحل رطوبة اعضائه و
تكسبها ذبولا ❊ واما ان تولد في الكلا اثقالا غليظة
تحتقنها وتحجرها عن قريب ❊ واما الاغذية الغليظة في
جوهرها والغذا المتولد عنها فيكون على ثلثة ضروب وذلك
ان منها ما يولد دما سوداويا غليظا مثل لحم الظبا والايايل
وكبير البقر ومنها ما يولد غذا نحلا جافا مثل الغذا المتولد

عن الكوامخ وبقله العدس ومنها ما يولد دما لزجا لعابيا مثل
الدم المتولد عن القطر والفطير من الخبز فما كان منها يولد دما
سوداويا كان مذموما في بقا الصحة على الاصحا وردها الى المرضى
قيل انه عسر الانهضام مبعث للطبيعة بعيد التشبه بالاعضا والغذا
المتولد عنه مهلك فاسد لانه يولد دما محترقا مذموما الا انه اذا استحال
وتشبه بالاعضا غذاها غذا كثيرا قويا بعيد الانحلال من الاعضا
ولذلك صار مذموما لمن كان كثير الدعة والسكون وقليل الحركة والتعب
من قبل انه من كانت هذه حاله سريع حادث يضعف عن هضم
ما غلظ من الغذا وبعدت استحالته ولذلك وجب ان يتوقاه من كانت
هذه سبيله فاما اعني من كان كثير الدعة والسكون الا انه لما كانت
اختيارات الناس تختلف وكان الشره يرغب في خصب بدنه و
شد اعضائه مع صحة لا يوثق بها على صحة يوثق بها مع قضف بدنه
وهزاله وضعف اعضائه وجب على من رغب في مثل هذه الحال و
اضطر الامر الى استعمال الاطعمة الغليظة الكثيرة الغذا العسرة
الانحلال من الاعضا ان يقتصر في استعمالها ولا يحدرها الا في الوقت
الذي يحس فيه من بدنه نقصان اما من لحمه واما من قوته واما منهما جميعا
ولا يستعمل مع ذلك اضاعة اصلاح امره نفسه بما سنحكم القول فيه
في باب العشرين عند ذكرنا التدبير اللطيف المحمود لبقا الصحة
ودوامها وما كان من الاغذية محالسا لما فانه مذموم من جهة اخرى لانه
مع بعد انهضامه يولد غذا مايلا الى اليبس ولذلك صار الشر منه
مستعمل على سبيل الادوية لا على سبيل الغذا وان كان اقل رداه
من النوع الاول كثيرا لان الدم المتولد عنه اقل فسادا العديمة
اللزوجة والغلظ لان ما كان من الغذا لزجا فانه وان كان بعيدا

غذا

غذا كثيرا فان الغذا المتولد عنه قريب من البلغم الغليظ اللزج ه
وان سال سائل عن الغليظ واللزوجة وقال هل بينهما فرق ان كل
واحد منهما في نفسه غليظ قلنا له لعمري ان بينهما فرقا بينا من قبل انه
وان كان قد يعمهما جميعا صعوبة الانهضام وبعد الاستمرا فقد يخص
كل واحد منهما الخاصة ينفرد بها من صاحبه من قبل ان الغليظ ربما ولد
دما قريبا من اليبس سريع التشبه بالاعضا لقربه من الانعقاد والجفاف
واللزج وان كان غليظا فان الدم المتولد عنه بطي عسر التشبه
بالاعضا لبعده من الانعقاد سريعه ه والغليظ ادل اعم من
اللزوجة لان كل لزج غليظ وليس كل غليظ لزج ه فان عارض
وقال فلم خالف بينهما وهما ليسوا قد ساوى بين الدم المتولد منهما في
الغلظ حيث قال ومن الطعام ما ليس بلزج ويولد دما غليظا مثل الكوامخ
ومنه ما ليس بغليظ ويولد دما غليظا مثل القطر فدل بمساواته بين
الدم المتولد من الكوامخ والقطر على ان الغليظ هو اللزج واللزج
هو الغليظ وان كان من الغليظ ما ليس بلزج ومن اللزج ما ليس بغليظ ه
قلنا له لو انصفت عقلك وامهلت فكرك في الاصول المتقدمة
لاشرفت على انه حالسوس وان كان ساوى بين الدم المتولد عن الغليظ
واللزج في اسم الغليظ فانه لم يساوي بينهما في جوهريته الغلظ ولا
في الهيولا الحامل له من قبل ان الطعام اللزج انما نسب الى الغلظ
فانما نسب اليه لغلظ رطوبته ولزوجتها وبعدها من الاستحالة له
والتشبه بالاعضا والغليظ فانما نسب الى الغلظ لغلظه وجفافه
وصلابة جرمه وبعده من الانقياد لفعل الطباخ وان كان اسرع
الى التشبه بالاعضا لما سنه وبينها من مجانسة اليبس ه

فمن البين اذن ان اللزج انما يحمل الغلظ في رطوبته وجوهريته
غذائية والغلظ فاما يحمل ذلك في جسمه لا في جوهريته غذائيه
فالهيولى الحامل للغلظ في اللزج غير الهيولى الحامل له في
الغليظ فالغلظ اذن اعم من اللزوجة لان كل لزج غليظ الجوهر
وليس كل غليظ لزج لان الغليظ انما يكون غليظا لنخلخله و
جفافه وصلابة جسمه لا لغلظ جوهره ورطوبته ه

الباب الرابع
القول في الثمار

الثمار تنقسم في جنسها على قسمين لان منها ما هو ارضي يكتنز
صلب يجف ويبقى بعد مفارقته لنباته زمانا طويلا مثل الحنطة
والشعير وما شاكلهما من انواع النبات وهذه الانواع هي الملقبة بالحبوب
ومنها ما هو لين رخو لا يبقى بعد مفارقته لنباته الا يسيرا حتى يفسد
مثل البطيخ والمشمش والتوت وما شاكل ذلك وهذه الانواع هي
المخصوصة باسم الفاكهة ه فما كان من الثمار لينا رطبا قليل
اللبث بعد مفارقته لنباته كان ما نال البدن من غذائه يسيرا جدا لانه
لا يلبث في الاعضاء الا قليلا حتى يتحلل ويخرج اما بالبول واما بالعرق
واما بهما ولذلك صار انحداره عن المعدة والبطن اسرع من النوع
الاول المعروف بالحبوب ولا سيما متى كان فيه قوة جلاء او طعم بورقي و
ما كان كذلك كان اردى مما لا طعم له لان ما لا طعم له فرطوبته ارق
كان اسرع لنفوذها في العروق وخروجها من البدن ه وما كان معه
جلاء او طعم بورقي فرطوبته اغلظ ونفوذه في العروق وان كانت الفواكه
في جملتها نقية الغذاء ابعد لانه يلذع المعا ويحفزها الى الانحدار قبل
نفوذه

نفوذه في العروق وان كانت الفواكه في جملتها رديئة الغذاء جدا
لانها سريعة الاستحالة الى الفساد مهيجة للنفخ والقراقر وخاصة
متى بعد انهضامه ولذلك لا يسمح بها الا عند التعب والمشي في طريق
بعيد وفي حر شديد لانها عند ذلك تبل الابدان وتطفئها و
تبردها ايضا تبريدا معتدلا متى وقت قبل استعمالها ما يكون التبريد
البدن لان الرطب منها يقع كل حال لغلبة الرطوبة على مزاجها واما
التبريد فليس هو فيها كذلك لان ليس فيه تبريدها الخالص من الحر
الفوق الا ان تكتسبها بردا خارج تقاوم حرارة المعدة والكبد ه
واما ما كان من الثمار ارضيا كثير الجفاف على نباته وبقي زمانا طويلا بعد
مفارقته لنباته فانه يكون على ضربين لان منه ما يؤكل بعد طريا لم يتم جفافه
وصلابته مثل الباقلا الطري والحمص وما اشبه ذلك ه ومنه ما قد
استحكم جفافه وصلابته وهو بعد في نباته فما كان منه طريا كان
اسرع انهضاما وانحدارا لانه في سرعة انهضامه وانحداره متوسط
بين سرعة انهضام الفاكهة الرطبة وبين انهضام الحبوب الكاملة الجفاف
واقرب الى سرعة انهضام الفاكهة قليلا لما فيه من بقايا رطوبة
الماء ولذلك صار مولدا للفضل الكثير في المعدة والمعاء
الاسافل من المعدة مهيجا للنفخ والقراقر ولا سيما متى تعذر
انهضامه وبعد انحلاله ولاكثاره منه مولد للدود وحب القرع
والحيات الطوال ه وان تم استمراؤه في المعدة جيدا لم
يفد الاعضاء قوة حسنة ولم يولد دما فاضلا لكنه يولد دما يلحمانا
لزجا به واما ما كان من الثمر قد كمل جفافه وصلابته فانه افضل
واحمد كثيرا لان الطبيعة قد كفت مؤونة التعب في اصلاحه وهو
بعد على نباته واكملت نضجه وجفافه وازالت رطوبته وغلظه ولذلك

صار اسرع استحالة الى الدم واقرب الى التشبه بالاعضا وان كان
الرياح عسر مفارقه له بالطبع الا ان تزال عنه بالصنع والعمل
اما باحكام عمل ما يعرض منه و بحمره و بجنبه او بسلق ما يحتاج ان يسلق منه
او يسمه وسنشرح ذلك شرحا شافيا وموضعه الاحص به في باب السبعه
عشر ان شا الله ه

الباب
الخامس في السبب الذي له صار ثمر
النبات اسرع الطف من النبات نفسه

قال المولف هذا الكتاب اجمع الاوايل من الطبيعيين على ان كل ثمر
انما تولد من الطف ما يصل الى النبات من جوهر غذاه وكان دليلهم
على ذلك من اوضح الادله واوثقها برهانا لانهم قالوا انا وجدنا كل بزر
يقع الى الارض ولا بد له من ان يجذب اليه من جوهريه الارض و
رطوبه الما ما يشاكل مزاج جمانه غذاوه وكونه حتى اذا انتفخ واستمر
استوى طالبًا الارض منه وتفرعت منه عروق تقوم له مقام الفم للحيوان
فجذب بها من الارض المادة التي منها غذاوه وبها قوامه حتى اذا ا
قوي ونما جذبت حراره الشمس من الطف ما يصل الى النبات من الغذ
اشيا الى فوق ورفعت له راسا ما زاد من الارض فاذا قويت حراره
الشمس فيه وتمكنت منه حيبا صار على يشف الرطوبه المغذيه له وحدبها
اليه وفيها شي من جوهر الارض ولطافه الهوا فاذا كثرت الرطوبه
وعززت الطبخ بالحراره العرضيه من باطنه وحراره الهوا من ظاهره
وارتفع له عود وتفرعت اغصانه واورقت فكلما ازداد فعل الحراره
فيه تاثيرا قويت الفروع وصلبت واتسعت مجاريها وتنفست ونورت
ثم ازهرت واثمرت كما يسح الطفل اذا صار غلاما في وقت احتلام عند
فوه

قوة اعصابه واتساع منافسها واستحكام الزرع فيها بتمام قوة فعل
الطبيعه بقدره باريها عز وجل فاذا احكمت الثمره وتمت بلطيف ما يصل
اليها من الغذا انطبخ غذاوها واستحال من الارضيه والعفوصه الى طعوم شتى
على حسب طبيعه النبات الذي الثمره منه كما سنا انفاحش قلنا ان ما
كان من النبات حرارته حايده عن الاعتدال قليلا كانها منحرفه الى البروده
يسيرا وكانت رطوبته لطيفه مائيه كان استحاله ثمرته من العفوصه الى التفاهه
وطعم الما فان كانت الحراره هذا الوزن والقياس وكانت الرطوبه لزجه متوسطه
بين اللطافه والغلظ كان استحاله الثمره الى العذوبه قليلا ه واذا انجاوزت
الحراره قليلا وقويت وصارت في غايه التوسط والاعتدال كانها في الدرجه
الثانيه من الحراره وكانت الرطوبه ايضا متوسطه بين الغلظ واللطافه كان استحاله
الثمره الى الحلاوه ه وان جاوزت الحراره هذا الحد قليلا
وصارت كانها في اخر الدرجه وكانت الرطوبه لطيفه هوائيه لدنه كان
استحاله الثمره الى الدهنيه والدسومه وان جاوزت الحراره هذا
الحد قليلا وكانت الرطوبه يسيره متوسطه بين اللطافه والغلظ الا
انها قريبه من الارضيه قليلا استحالت رطوبه الثمره واستحالت الى المراره
والبورقيه وان جاوزت الحراره هذا الحد وصارت الى الدرجه الثالثه
وكانت الرطوبه يسيره غليظه ارضيه كان استحاله الثمره الى المراره ه
وان جاوزت الحراره هذا الحد ايضا وصارت محرقه ناريه كانها في الدرجه
الرابعه وكانت الرطوبه في غايه اللطافه واليسر كان استحاله الثمره الى
الحده والحرافه فان كانت البروده على النبات اغلب وكانت برودته في
الدرجه الاولى وكانت الرطوبه متوسطه بين اللطافه والغلظ فيها شي من
لزوجه كان استحاله الثمره الى العذوبه و توسط بين الحلاوه والتفاهه
وان جاوزت البروده هذا الحد ايضا وصارت الدرجه الثانيه وكانت الرطوبه

عفونة رقيقة مائية فيها شيء من الأرضية كان استحالة الثمرة إلى الحموضة
فإن جاوزت البرودة هذا الحد وصارت إلى آخر الدرجة الثانية وكانت
الرطوبة بينة متوسطة بين اللطافة والغلظ كان استحالة الثمرة إلى العفوصة
فإن جاوزت البرودة هذا الحد وصارت في آخر الدرجة الثالثة وكانت
الرطوبة بينة غليظة أرضية تثبت الثمرة على أرضيتها وعفوصتها و
قريب من طعم النبات وعدمت الطعوم المخالفة للعفوصة أصلاً ☙
ولذلك صار نقص السلق وغيره من الأشياء القوية الجلاء لا
تثبت في البلدان القوية البرد الكثيرة الثلوج لأن الجلاء يحتاج
إلى حرارة قوية في الدرجة الثانية تطبخ غذاها وتعقده ☙ فقد
بان واتضح أن قوة كل ثمرة من الثمار قريبة من قوة نباتها إلا أنها
أسخن وأيبس قليلاً ولذلك صارت ألطف من النبات ويستدل
على لطافتها بلطافة غذائها لأنها إنما تغتذي من ألطف ما يصل إلى
النبات من الغذاء ☙ وأما حرارتها ويبوستها فصار إليها لبعدها
من رطوبة الأرض المغذية لها وقرب جرم الشمس منها ولذلك
صار كل نور أغلب على ألطف الفضول وتحللها من نباته الذي
هو منه ☙ ويستدل على ذلك من نبات الخشخاش لأنا
نجد أقل ثماره من نباته ولذلك صار إذا أكل لم يوجد له من قوة
الفعل في إخدار البدن وكثرة النوم ما يوجد للنبات نفسه
ولهذا ما صار اللبن المستخرج من نباته المسمى أفيون أقوى فعلاً
في إخدار البدن وجلب النوم من بزره وحبه وكذلك الحال في الحمص
وغيره من النبات ☙ فأما ما يغرس من القضبان فإن العود إذا
غرس في الأرض سالت منه رطوبات وانحدرت واتصلت بالأرض
ويكون منها عروق له تقوم له مقام الفم للحيوان يجتذب بها الرطوبات
المعدية

المعدية له من الأرض حتى إذا كثرت الرطوبات في القضيب وانطبخت
بالحرارة الغريزية من باطنه وحرارة الهواء من ظاهره أفرخ القضيب و
تشعب وانشعبت مجاريه ومنافسه وورق ثم نور وأثمر فما كان
من الأشجار بطيء الإدراك مثل الزيتون والشمشاد والآبنوس كان
أكثر ثقلها على الأرض لأن ارتفاع نباته إنما يكون عن رطوبة أرضية
غليظة مندمجة متكاثفة الأجزاء بطيئة الانحلال والانفشاش ولذلك
صار الآبنوس يرسب في الماء ويبقى زماناً من غير أن يفسد ☙ وما
كان من الأشجار أسرع نباتاً وإدراكاً مثل التفاح والمشمش
والخوخ كان أقل ثقلها على الأرض لأن ارتفاع نباته إنما يكون عن
رطوبة لطيفة سخيفة الأجزاء سريعة الانحلال والانفشاش ☙
فإن سأل سائل وقال ما السبب الذي له صار انعقاد بعض الثمر
يكون صلباً وبعضه ليناً رخواً وبعضه متوسطاً بين الأمرين
قلنا له ذلك لأن الرطوبة المغذية للثمر يكون على ضروب على ما
بينا مراراً لأن منها رطوبة أرضية غليظة ومنها رقيقة مائية و
منها خفيفة هوائية ومنها لزجة متوسطة بين اللطافة والغلظ
فما كان من الثمر الأرضية غالبة على رطوبته كان انعقاده صلباً
يابساً شبيهاً بانعقاد العظم في الحيوان مثل المقل وما شاكله ☙
فإن خالطت الأرضية مائية وكانت المائية أغلب قليلاً كان انعقاد
الثمر معتدلاً شبيهاً بانعقاد اللحم في الحيوان مثل التفاح
والمشمش وما شاكلهما ☙ فإن ازدادت الأرضية قلة والمائية

كثرة فإن انعقاد الثمار أكثر لأنه شبيه بانعقاد الشحم في
الحيوان مثل التين وما شاكله ☙ فإن ازدادت الأرضية
أيضاً قلة وكانت الرطوبة رقيقة مائية فيها شيء من لطافة ولزوجة

احمصت الثمر وصارت كانها رطوبه مجتمعه جامده مثل
التوت وما شاكله ولان كان انعقاد الثمره عن رطوبه لزجه متوسطه
بين اللطافه والغلظ بعيده من الارضيه سالت الثمره وطالت وصارت
كانها كلها رطوبه ساله منعقده مثل الموز وما شاكله ه ولذلك
صار الموز مستطيلا لان من شان الرطوبه المتوسطه الغلظ السيلان
والهبوط لانه متى اجتمع في الرطوبه مع اللزوجه هوائيه ولطافه
منعها لطافه الهوا وخفته من التسيل والهبوط وتحركت الى جميع
جهاتها حركه متساويه وصارت مستديره مثل البطيخ المدور
وما شاكله ه فان قال قائل ما بال العفص صار مستديرا و
البلوط مستطيلا وقد شملت رطوبتهما الارضيه والعفص ه
قلنا له من قبل ان رطوبه العفص خالصه الارضيه والغلظ ولذلك
احمصت اجزاوها واكتنزت وقرب بعضها من بعض واستدارت
واما البلوط فان رطوبته متوسطه بين اللطافه والغلظ وتسيل
على كل ما فيه من يسير الغدويه ولذلك سالت رطوبته وطالت ه

الباب السادس في لم صار لبعض الثمر نوا ولبعضه قشر

قال المولف لهذا الكتاب قد بان من فوق كلامنا مرارا ان غذا
الاشجار وساير النبات من العناصر الاربعه لان الرطوبه
المعديه لها لا تخلو من جوهر ارضي ثقيل وجوهر مائي سيال
وجوهر هوائي خفيف وجوهر ناري لطيف وهذه الجواهر
ربما تساوت في الرطوبه المعديه لبعض الثمار وربما اختلفت في
بعضها فاذا كان الغالب على الثمره الجوهر الارضي الغليظ و
واما

واما رطوبه لقيته ما به غاص سفله في باطن الرطوبه وانعقد
هناك وكان منه نوى الثمر ه ولما كان كل غذا لا بد له
من جوهر دسم روحاني يكون فيه لتولد النبات غاص ذلك الدسم
الجوهر الارضي اذ كان مكانه ومركبه وسكن في باطن النواه كما يغوص
المخ ويسكن في عظم الحيوان ه فلذلك صار كل نبات لثمره نوى
مولده يكون من نواه لان الجوهر الدسم الروحاني الذي في باطن النوى
يقوم للنبات مقام النطفه في الحيوان ه فهذا سبب النوى في
الثمر وتولد النبات من النوى ه فاما ما ليس له نوى من الثمر فان
السبب فيه ان الجزء الارضي الذي في الرطوبه المعديه للثمر اذا
خالطه شي من الجزء الهوائي اللطيف صيره خفيفا عواما فاذا وافى
رطوبه لزجه غليظه منعه غلظ الرطوبه من الغوص في باطنها وعام بما
فيه من الجزء الهوائي الخفيف وصار الى اعلاها واسطح على ظاهرها
وجفف حراره الشمس وصار قشرا للثمره واستتر الجزء الدسم
الروحاني الذي منه يكون تولد النبات في جمله الثمره لما عدم الجزء
الارضي الذي هو مسكنه ومركبه ولذلك صار كل نبات لا يكون لثمره
نوى لكن له قشر يحفظ الجزء الدسم الروحاني في باطن الثمره
تمرته الثمره نفسها يكون نباته وما لم يكن لثمره نوى ولا قشر
يحفظ الجزء الدسم الروحاني في باطنه تمزق اصله وقضبانه يكون نباته
فان قال قائل لم صار من الاشجار ما يتساقط ورقه وما لا يتساقط
له ورق ومن الورق ما يكون مستديرا ومنه ما يكون مستطيلا ومن
الورق ما يتشقق ومنه ما لا يتشقق ه قلنا له اما السبب الذي
له ساقط ورق الشجر فهو عدم نهاية الغذا لان البرد اذا اشتد في
زمان الشتا وغلب على ظاهر الاشجار بطنت الحراره واستجنت في

عروقها هربا من ضدها فاذا اسخنت الحرارة المسخنة في العروق
حدثت العروق الطف رطوبات الاغصان والاطراف الى اسفل
لتقوى بها على تسكين حدة تلك الحرارة المسخنة كيلا تحرقها فاذا عدمت
الاغصان والاطراف اكثر الرطوبات تناثر الورق لعدمانه الغذا
فان قال قائل فما هو السبب العامي في تناثر ورق الشجر في الجملة وليس هو
السبب الخاص الذي له صار ورق بعض الاشجار تتناثر بعض
قلنا له اما السبب الخاص لذلك فنقول لجهتين احداهما ان من الاشجار
ما يكون من عروقه واصوله قوية جدا على جذب الرطوبات من
الارض دائما بالطبع ومن اصله وعروقه مع ذلك انضمام التخلخل
ما يحوي رطوبات كثيرة مثل النخل وما شاكله فيسعى بما يصير
اليها من تلك الرطوبات في تبريد الحرارة المسخنة فضلا عن جذب
رطوبة الغذاء الى الاغصان والاطراف فيجد الورق من الغذا ما يحفظه
ويقويه ويمنعه من الانتثار ه ومن الاشجار ما يكون عروقه
عروقه واصله ضعيفة جدا عن جذب الرطوبات من الارض ولا
يكون لاصلها وعروقها مع ذلك انضمام التخلخل ما يحوي رطوبة
كثيرة فيفتقر ضرورة الى جذب رطوبة الغذاء الى الاغصان
والاطراف دائما ويعدم الورق الغذا فيجف ويتناثر والجهة الثانية
ما كنا قدمنا ذكره انفا ان من الاشجار ما يكون نباته وارتفاعه
عن رطوبة لطيفة سخيفة الاجزا سريعة الانحلال مثل
التفاح والرمان وما شاكلهما ه ومنها ما يكون نباته وارتفاعه
عن رطوبة ارضية غليظة مستحصفة الاجزا متلززة عسرة الانحلال
فما كان نباته وارتفاعه عن رطوبة لطيفة سخيفة سريعة الانحلال
فان القوة الجاذبة التي في عروق الاشجار اذا جذبتها الى الاغصان
الاغصان

الاغصان انفكت لثقلها لسخافتها وهبطت سفلا رويدا رويدا حتى
تخلو الاغصان منها ويعدم الاوراق الغذا وتتناثر ولذلك صار
ما كانت هذه سبيله من الاشجار قليل البقا على الارض جدا ه وما
كان من الاشجار نباته وارتفاعه عن رطوبة ارضية غليظة مستحصفة
الاجزا متلززة فان القوة الجاذبة في عروق الشجر اذا جذبتها
ما يعسر لغلظها ولم تنقاد لثقلها ولم تهبط منها الى عروق الاشجار
الا ما كان منها خفيفا سريع الانقياد وبقي اكثرها في الاغصان و
كان من ذلك غذا الورق فلم يتناثر ه ولهذه الجهة صار ما
كانت هذه سبيله من الاشجار كثير البقا على الارض جدا مثل
الزيتون والابنوس وما شاكلهما وقد يستدل على ذلك من الشاهد
وذلك ان انسانا لو اخذ خرقة واحدة فشقها بنصفين وبل النصف
الواحد بما لطيف رقيق وبل الاخر بما غليظ الاجزا مثل ما
الرجلة وما شاكله ثم نشرهما جميعا في الشمس لوجد الخرقة المبلولة
بالما اللطيف يجف بسرعة للطافة مائها وخفته ووجد الخرقة
المبلولة بالما الغليظ تقاوم حرارة الشمس زمانا ولا تجف الا بعد مدة
بعيدة ففي هذا بيان على ان الرطوبة المغذية للاشجار اذا كانت لطيفة
خفيفة مائية انفكت لفعل القوة الجاذبة وانحدرت بسرعة وهبطت
الى عروق الاشجار وخلت الاغصان منها واذا كانت غليظة ارضية
مستحصفة الاجزا مانعت القوة الجاذبة ولم ينسل معها الا الطف
ما فيها واسرعه انقيادا ه واما السبب الذي له صار
بعض ورق الشجر مستديرا وبعضه مستطيلا فهو اختلاف عنصر
الورق ولعنصر الرطوبة المغذية له وذلك ان العنصر ربما كان لطيفا
خفيفا وربما كان غليظا ثقيلا والرطوبة ربما كانت رقيقة سيالة له

وربما كانت خفيفة بهواسه واذا كان تولد الورق عن عنصر جفيف
ورطوبة سائلة مساعدة لحركة العنصر للطافة صعدا وسالت
الرطوبة لرقتها اسفلا وامتد الورق وطال واذا كان تولده
عن عنصر غليظ ورطوبة لطيفة ثقلت حركة العنصر ولم يرقا
صعدا واستمرت الرطوبة للطافتها وخفتها وانسا الورق
واستدار ه واما السبب الذي له يشق بعض ورق الاشجار
دون بعض فان سبب ذلك اليبس والرطوبة لان ما غلب عليه من الورق
اليبس يشقق بحرارة الشمس ولرقة اجزائه وما كان من الورق
الرطوبة عليه اغلب قاومت الرطوبة حرارة الشمس وجمعت اجزا
الورق ووصلت بعضها ببعض وبقي الورق بحاله ولم يتشقق

الباب السابع
في امتحان الحبوب والبزور والوقوف على معرفة الجيد منها من الردي

الحبوب يمتحن من جهتين احدهما من صورتها وجوهرها و
الاخرى من انفعالها واستحالتها عند الصنعة والعمل ه واما
امتحانها من صورتها وجوهرها فيكون على ثلثة ضروب وذلك
ان من الحبوب ما يكون ملتبسا ملززا ربما كثير الجوهر والدقيق
قليل القشر والنخال ومنه ما يكون جسمه عظيما رخوا سخيفا متخلخلا
حسن الطاهر قليل الدقيق كثير النخالة ه ومنها ما يكون جسمه
متوسطا بين هاتين الحالتين فما كان منها مكتنزا ملززا ربما كثير الدقيق
قليل النخال كان دليلا على ان فعل الحرارة الغريزية قد جاوز
في طبخه المقدار الطبيعي وافنى رطوبته العرضية وعمل في رطوبته
الجوهرية

الجوهرية وصلبتها وصيرتها غليظة علكة ولذلك صار الغذا المتولد
من هذا النوع كثيرا قويا عسر الانحلال من الاعضا ولهذا صار فعله
في سد الاعضا وقوتها افضل منه في بقا الصحة وثباتها من قبل ان
سد الاعضا يحتاج من الغذا الى ما كان غليظا علكا بطي الانحلال من
الاعضا وبقا الصحة وثباتها تحتاج من الغذا الى ما كان جسمها سخيفا
سريع الانقياد لفعل الطبيعة عند حاجتها الى تحليله واما ما كان
من الحبوب قد جاوزنا المقدار الطبيعي في عظمه وكان سخيفا قليل
الدقيق كثير النخال فانه دليل على رطوبة فضلية لم تستكمل الحرارة
الغريزية انضاجها وتلطيفها ولذلك صار هذا النوع اكثر رطوبة
ولزوجة واغلظ من النوع الاول كثيرا لان الطبيعة لم تستكمل
فعلها فيه ولهذا وجب ان يتوقى كثيرا ولا يستعمل ما دام حديثا
لكن يخزن في مواضع جافة قليلة الرطوبة حتى يمضي عليه من الزمان
ما يمكن ان يزول عنه رطوبته الفضلية ويفعل فيه حرارة الهوا
ما كان الحرارة الغريزية يحتاج ان تفعله فيه وهو لعله على سائر
والمقدار الكافي في مثل هذا هو الى ان يجف ويصلب ويكتنز و
يعدل ضموره ويلتبس في لونه صفرة معتدلة ومقدار الزمان
الذي يمكن ان يتم فيه مثل هذا من الستة اشهر الى تمام السنة
ولرجل من اهل اثينية يقال له ابيناوس في مثل هذا قول صدقه
فيه جميع الاوايل واوفقه عليه جالينوس قال فيه انه ما كان
من الحبوب حديثا دون ستة اشهر فغذاوه غليظ لزج عسر
الانهضام الا انه اذا انهضم ولد غذا كثيرا بطي الانحلال
من الاعضا وما كان لذلك كان غذاوه لقوة الاعضا وصلابتها
افضل منه لبقا الصحة وحدها واصلاحها ه
وما عتق من الحبوب

بعد الا نعص فهو اقل غذا واسرع انهضاما واسهل انحلالا
من الاعضا وما كان كذلك كان لبقا الصحة وثباتها افضل منه لقوة
الاعضا وشدتها هـ   واما ما بقي من الحبوب زمانا طويلا حتى
يحلل بعض رطوبته الجوهرية فان جوهره يكون ايبس من المقدار
الذي يحتاج اليه ويكون لذلك رديا مذموما   فان جاوز هذا الحد
ايضا حتى يتحلل ويجف ويخالف طعمه الطبيعي ورايحته الغريزية
دل على فنا اكثر رطوبته الجوهرية وصار اردى من الحديث و
لو كان الحديث في غاية الانتفاخ واللزوجة والغلظ الا انه وان
صار الى هذه الحال ايضا فليس هو بالمذموم لكل الناس لكنه
قد يكون محمودا للابدان المرطوبة المحتاجة الى التجفيف فاما ما
طال به الزمان وتناهى في القدم حتى تفنى رطوبته الجوهرية
باسرها ويتغير رايحته وطعمه ويلبس عنه عند كسره شي اشبه
ترابي شبيه بالغبار فانه عند ذلك يكون رديا لكل الناس كافة و
للحيوان اجمع هـ   ولذلك قال جالينوس ان ما كان من الحبوب ردي
الطعم كريه الرايحة فهو في غاية الرداءة وذلك لخصلتين احداهما ان
الطبيعة تعافه وتخلى عن تدبيره لبشاعة طعمه وكراهته فيعسر
هضمه ويفسد استمراؤه هـ   والثانية ان الدم المتولد عنه دم
يحل جاف ردي لانه سوداوي [illegible] سبب ذلك فنا رطوبته الجوهرية
المغذية وخروجه من حد الاعتدال الى اليبس والسمية المكتسبة
من العفونة ولذلك قال جالينوس انما امكن ان يخزن من الحبوب
زمانا طويلا ويبقى بحالته ولا يتغير فهو احمد للابدان وافضل وما
كان الفساد اليه اسرع فهو اردى للابدان وافسد هـ   و
اما الضرب الثالث المتوسط بين الجنسين اعني بين ما كان من الحب صلبا
مكتنزا

مكتنزا او بين ما كان منه رخوا سخيفا فانه في فعله وانفعاله على غاية
الاعتدال والتوسط بين اللطافة والغلظ وسرعة الانهضام و
انطبابه وثباته في الاعضا وسهولة انحلاله منها ولهذه الجهة
صار محمودا فاضلا في بقا الصحة وقوة الاعضا معا وقيل ان
ليس فيه من سرعة الانفساد ولا يعال ما يحل ويفسد سريعا
قبل تمام فعل الطبيعة فيه ولا له ايضا من بعد الانهضام وعسره
ما يثقل الطبيعة ويسقطها ولذلك صار احمد انواع الحبوب
وافضلها كثيرا   ولجالينوس في هذا فصل قال فيه ان ما كان من
الحبوب في طبيعته عظيما او صغيرا الا انه مع ذلك رزين مستحصف مكتنز
جوهره وفي قمحه اكثر من قشره ونخالته فهو اكثر غذا وافضل
لقوة الاعضا وشدتها لانه عسر الانهضام والانحدار بعيد [illegible]
الانحلال من الاعضا وما كان منه سخيفا رخوا خفيفا قليل الجوهر
والدقيق كثير القشر والنخالة كان اقل غذا الا انه افضل
لبقا الصحة على الاصحا لانه اسرع انهضاما وانحدارا واسهل
انحلالا من الاعضا وما كان متوسطا بين هاتين الحالتين كان افضلها و
احمدها لبقا الصحة وشدة الاعضا معا هـ   واما امتحان
الحبوب والبزور في افعالها فعلى هذا المثال وذلك انك متى اردت
ان تمتحن شيا من الحبوب او البزور او غير ذلك من الاشيا اليابسة
مثل الاجاص وغيره فانقع منه ما كان يحتاج الى الانقاع واسلق منه
ما كان يحتاج الى السلق واشو منه ما كان يحتاج الى الشي فما اسرع
منه كثيرا بسرعة وربا وزالت عنه صلابته ويبسه كان افضل
واحمد مما تفعل به ذلك وبقي على حالته الاولى من الصلابة واليبس لان
سرعة استحالته تدل على ان الحرارة الغريزية قد اتقنت فعلها

في النضاج وهو على بيانه ولغلت عنه لطوبة الفضلية الغليظة اللزجة
ولذلك تحلل جسمه ولطف ولعدت فوق النار والما الى باطنه ووصلت
الى عمقه وارخته بسرعة هـ وما كانت هذه حاله وجب ان
تكون استمراوه ايضا في المعدة و الكبد اسرع واستحالته الى الدم
ويشبهه الاعضا اسهل وليس انما فضله فيما ذكرنا فقط لكن
في جوهر الغذا المتولد عنه ايضا من قبل ان ما كان من الاغذية انهضامه
اسرع كان الدم المتولد عنه اجود وافضل هـ وجالينوس في هذا الفصل
قال فيه وليس شي ابلغ في توليد الدم الفاضل المحمود مما قد تم
انهضامه في المعدة وجاد لان ما جاد انهضامه في المعدة كان
احرى بان يجود استمراوه في الكبد واذا جاد استمراوه في الكبد
وجب ان يجود هضم الثالث الكاين في الاعضا اعني بذلك تشبه
الغذا بالمغتذي الذي من اجله كان الطبخان الاولان اللذان في المعدة
والكبد جميعا من قبل ان الشي اذا كمل نضجه وتهيا قبل وصوله الى الاعضا
كان اسهل في التشبه بالاعضا مما لم يكمل نضجه بعد ولم يتهيا لقبول
الاستحالة لان المعدة اذا عدت فاصلحت للكبد سهل على الكبد
اصلاح ما يرد اصلاحه وهضم ما يحتاج الى هضمه واذا اصلحت الكبد
واعدت للاعضا سهل على الاعضا احالته ونقله الى جوهرها و
ذاتها هـ وعلى هذا الوزن والقياس يجب ان يكون كلما اعد و
اصلح خارج البدن بالصنعة والعمل اعني بالطبخ والخبز والشي و
غير ذلك من الصنعة سهل على الاضراس طحنه وعلى المعدة انضاجه
وهضمه وذلك مقاس من فعل الطبيعة لانا نجدها كثيرا ما تهيي الاشيا
وتصلحها وتغني عن الحيلة والصنعة فعلا مثل اصلاحها اللبن في البذر
وجميع الفواكه الكاملة النضج على نباتها واشجارها . واما ما يقلى من الحبوب
عل

على حالته الاولى من الصلابة واليبس لعدم سلقه وانقاعه او نشه فهو
دليل على نهاية لطوبة فضلية لزجة فيها مما يضعف الطبيعة عن انضاجها
وتلطيفها ولذلك صار جوهرها جوهرا غليظا ايضا شبيها بجوهر
الفطير البارد والحلو العفن الذي لا يوعه ولهذه الجهة لم ينفذ فوق النار
والما الى باطنه فترخيه وتلينه وما كان كذلك كان عسر الهضم لانه لا يكاد
ان يستكمل لها الا بقوة شديدة حتى انه كثيرا ما يستحيل الى الفساد
قبل تمام نضجه واحكام فعل الطبيعة فيه لانه يميل سريعا الى البلغم الغليظ
المسمى الخام ويصير سبيلا لامراض كثيرة مختلفة ولذلك صار متى استعمله
من كان ضعيف البدن لم يمكن ان يتم هضمه في معدته ولا استحالته
الى الدم في كبده هـ ولجالينوس فيما يطبخ من الحبوب او يقلا
او يشوى قول قال فيه اذا اردت ان تطبخ شيا من الحبوب مثل سمسم
او حنطة فيه الوصل الذي بين الفدر والغطا العجين او نحسن والطبخ
بنار لينة من غير ان تحركه حتى ينهرا او يبلغ السلاقة فان بلغ السلاقة فحركه
والنضج جيدا ولا تحركه قبل ان يبلغ نضجه فتحسن اطرافه ويحرق
قبل كمال نضجه هـ وقال ايضا وكل حب يقلى او يشوى
فرياح ولفح تنحل عنه الا ان استمراه يعسر ولبثه يطول والغذا
المتولد عنه يكون اغلظ كثيرا هـ فان قال قايل ان جالينوس
قال في هذا الفصل ان كل ما يقلى من الحبوب او يشوى فانهضامه
يعسر ولبثه يطول وقد قال في فصل غيره ان كل ما يشوى من الحبوب
او يقلى ويطبخ انتفاخا كثيرا فان رياحه تزول ويجود استمراوه في
المعدة و الكبد جميعا هـ قلنا له ان جالينوس انما اضاف ما
يقلى من الحبوب او يشوى فيه لو ويسلق في هذا الفصل الى ما يسلق
او يطبخ فقال ان ما يقلى من الحبوب او يشوى ويربو فانه وان كانت

رياحه ولحمه قد زالت عنه بالإضافة إلى ما يسلق أو يطبخ أبعد انهضاما
وأعسر استحالة. فأما في الفصل الآخر فإنه إنما أضاف ذلك إلى
ما يقلى أو يشوى من الحبوب ولا يربو ولا ينفخ وقال إن كل ما يربو
ولا ينفخ لأنه قد يمكن أن يضاف شيء واحد إلى شيئين مختلفين فيختلف
إضافته بمعنى اختلافهما ولا يختلف هو في ذاته مثل الإنسان الواحد فإنه
قد يضاف إلى أبيه فيكون ابنا ويضاف إلى ابنه فيكون أبا وليس لما كان مضافه
إلى أبيه صار ابنا وجب أن يكون ما أضافه إلى ابنه يكون ابنا لأن هذا من أبين
المحال ه ❧ ولذلك لا يلزمنا إذا أضفنا ما يقلى من الحبوب أو
يشوى ويربو إلى ما يطبخ ويسلق وجعلناه عسر الانهضام بطيء الاستحالة
أن يكون إذا أضفناه أيضا إلى ما يقلى ويشوى ولا يربو أن يكون
عسر الانهضام بطيء الاستحالة لأن هذا من أبين المحال ه ❧

الباب الثامن
في قشر الحبوب ودقيقها

أما قشر الحبوب فإنه بالإضافة إلى جوهرها ودقيقها عسر
الانهضام جدا مولد للأمعاص والنفخ وذلك لقلة رطوبته وغلبة
الأرضية واليبس على مزاجه ولذلك صار عداوة عن جمود إلا أنه
يختلف على ضروب وذلك أن منه ما هو في طبيعته مشاكل لطبيعة
دقيقه وجوهره مثل قشور الحنطة والشعير ومنه ما هو مخالف
لطبيعة جوهره ودقيقه مثل قشور العدس والباقلا فإن قشر
العدس يطلق البطن بجلائه وجرم العدس يحبس البطن بيبسه وقبضه و
قشور الباقلا تحبس البطن بقبضه والباقلا يطلق البطن بجلائه
وغروية. فما كان من القشر مشاكلا لطبيعة دقيقه وجوهره كان

احمد

أحمد وأفضل كثيرا وما كان منه مخالفا لطبيعة دقيقه وجوهره
كان أذم وأردى لأنه مخصوص بالأمعاص والنفخ لما يحدث بينه وبين جوهره
ودقيقه من المضادة والمخالفة إذ كان أحدهما يطلب الانحدار والخروج
والآخر يمنع من الانحدار ويحبس البطن. وأما الدقيق فهو في جملته على
ضربين لأن منه ما هو في طبيعته غليظ لا رقيق ومنه ما ليس كذلك
لكنه يكتسب ذلك من الصنعة والعمل من قبل أن كل دقيق بولغ في نخله و
لو كان من أبعد الأشياء من اللزوجة مثل دقيق الحواري فلا بد له إذا
بولغ في نخله من أن يصير لزجا متينا ولا سيما إذا عجن برطوبة
غليظة مثل رطوبة الحليب وعصير الدقيق الذي هو بطبعه لزج
غليظ يغذو غذاء كثيرا ويولد خلطا لزجا. وأما الدقيق الذي
يكتسب اللزوجة من الصنعة والعمل فيغذو غذاء أقل ويولد دما
محلا جافا ه. وأما ما كان من الدقيق قد استقصي طحنه و
نقي من نخالته وقشوره فجوهره يتغشا في المعدة ويسرع نفوذه
في العروق ويحول دما في البدن وأكثر تغذية للأعضاء عنه والدقيق
من قبل أنه كله شبيه بالأعضاء لأن جوهره جوهر محض إلا أنه بطيء
الانحدار عن المعدة من قبل أنه يسرع نفوذه في العروق لا يبقى
منه في المعدة الكثير مقدار ما يثقلها ويؤذيها ويهيجها إلى
دفعه بسرعة. وما كان من الدقيق لم يستقص طحنه ولم ينق من
نخالته فكما تراه خارجا لا ينحل في الماء كذلك حاله في المعدة
لا ينحل بسرعة لكنه يبقى صحيحا غير منهضم ولا متميز من نخالته
ولذلك صار عسر الانهضام بطيء النفوذ في العروق حتى إنه يحتقن
في أفواه عروق الكبد المتصلة بالمعدة والمعا ولهذه الجهة صار سريع
الانحدار جدا لعسر احداها أنه لتعذر انهضامه وبعد نفوذه في العروق

يسقى منه في المعافين الكثير ما يقللها ويوديها ويحطها الى دفعه بسرعه
والثانيه لما في البطيخ من قوة الجلا والغسل المهيج للطبيعه لدفع ما فيها بسرعه

الباب التاسع في الفاكهة

الفاكهة تنقسم قسمة جنسيه على قسمين لان منها الطري ومنها الثاني
فكل واحد من النوعين ينقسم قسمين لان منه ما قد استكمل نضجه وطاب
على شجره ومنه ما هو بعد فج غليظ لم يستكمل نضجه في شجره و
لم يطب فاردا الفاكهة واخصها غذا ما لم يستكمل نضجه على شجره
ويطب وبخاصه ما كان نيا لان الفجاجة تكسبه يبوسه وغلظا ۞ و
لذلك قال جالينوس ان ما كان من الفواكه فجا غير نضج فهو اردا وادم
وبخاصه ما كان نيا وان كان ليّنا نضجا فهو اجود وافضل وبخاصه
ما كان بستانيا فقد بان من قوة كلامه ان اجود الفواكه ما كان نضجا
بستانيا وكان ما يحويه من القشر رقيقا رطبا لان ما كان قشره كذلك
كان دليلا على ان رطوبته الجوهريه ارق والطف وما كانت رطوبته ارق
والطف كان اسرع نفوذا في العروق واسهل انقيادا لفعل الطبيعه
ولهذا صار التين افضل الفواكه التي تحويها قشر واحمدها غذا وبعده
العنب ۞ ولذلك قال جالينوس ان ما لان قشره من الفواكه كان
افضل وما صلب قشره كان اردا ولهذه الجهه صار ما طاب على شجره
وكمل نضجه كان احمد مما لم يكمل نضجه ولم يطب على شجره لان ما
كمل وطاب كان اسرع انحدارا واخص بتليين البطن وبخاصه
متى كان بستانيا ۞ وما كان فجا غير نضيج كان ابطا انحدارا
واخص بحصر البطن وبخاصه متى كان غذا الفواكه في جملته يسيرا
جدا مدموعا عن محمود ۞ اما قلته فللينه ورخاوته وسرعة الانحلال
م

من الاعضا وقلة ثباته فيها واما رداته وفساده فلاستحالته الى
العفونه والفساد بسرعه ۞ ولجالينوس في هذا فصل قال فيه
ان الفواكه في جملتها يكون غذاها يسيرا رديا من قبل انها اذا انهضمت
ولدت دما رديا سريع العفونه والفساد ولهذه الجهه صارت بالجمله
مولده للفضول الغليظه العسره الانحلال من المعده والمعا ۞
وبخاصه متى تعذر انهضامها لانها اذا لم تنهضم يلزم من استحالتها
ان تستحيل الى كيفيه رديه تقارب كيفيه السموم لقربها من القوه الى
الفساد ولاسيما اذا احدثت نفخا الطعام ۞ وما كان من الفواكه
له قشر غليظ يابس صلب جوهره اذا كان قشره ليّنا رطبا لان
غلظ قشره وصلابته يدل على جوهر غليظ ارضي بطي في المعده
عسر الانهضام سريع الاستحاله الى الدخانيه فمن كان مزاج معدته
يابسا وكيفها حالها من الطعام اوالى العفونه والنتن فمن كان مزاج
معدته مرطوبا وجوفها مملوا طعاما من قبل ان كل ما كان من الفواكه ليس
له قشر غليظ ارضي فليس يخلو من دهنيه ودسومه بالطبع والدهنيه
فاخص الاشيا بالاستحاله الى الدخانيه وخص المرار اوالى العفونه
وخص النتن للاسباب التي قدمنا ذكرها ۞ ولذلك قال جالينوس
ان ما كان من الفواكه قشره صلبا جافا جوهره ردا غذا الا القرا د
مثل البلوط والجوز والبندق وما شاكلها واردها ما كان من شجر
بكر لانه اسرع واعسر انهضاما واكثر حدة وابقى بها من الشبيه بالسمام
لما فيه من زيادة الحرافه المكتسبه من حرارة هوايه وجفافه وبخاصه
متى لم ينضج في شجره نضوجا كاملا لان الغلظ والفساد ملحق من
جميع جهاته ۞

الباب العاشر في الفواكه

وساير الاطعمة والاشربة التي تبرد بالماء البارد الشديد البرد او بالثلج

قال المولف لهذا الكتاب يعني ان يحلل الفواكه كلها وساير
الطعوم الرديه الغذا المولد للدم الرقيق جميع الناس في كل وقت
وعلى كل حال الا في وقت التعب والسفر في الحر الشديد او عند
الحاجة الى ما يعد لتبريد البدن كله وتبريد حرارته فانه عند ذلك
قد يصلح استعمال الفواكه الرطبة مثل التوت والاجاص و
العنب والتين والخوخ والقثا والخيار والبطيخ وساير الاطعمة
الباردة المحلة بالثلج الا انه لا احب ان يستعمل دون ان
تكتسب برودة من خارج بغسلها بالماء البارد مرات عدة وينقع
فيه ايضا حينا ليكتسب بذلك بردا يقاوم حرارة البدن في ذلك
الوقت اذ ليس في قوة تبريدها ما يقاوم حرارة الكبد والمعدة في مثل
هذه الحال فضلا عن غيرهما من الاعضا على ان المعدة والكبد اول
عضوين يلقاهما الغذا من البدن ولذلك احتاجت الى ان تكتسب بردا
اما بالماء الشديد البرد واما بالثلج ﻫ واما الترطيب فانه يقع من
مثل هذه الاطعمة في كل وقت وعلى كل حال اذ ذلك من طبيعتها
وذاتها لغلبة الرطوبة المايية عليها الا انه يجب ان يكون تبريد
كل واحد من الناس لها على حسب عادته ومزاجه لان من اعتاد
استعمال الثلج احتاج الى ان يبرد طعامه بالثلج ومن كان معتاد الشرب
الماء البارد السايل من العيون او الماء المبرد في هوا بارد فليس به
حاجة الى استعمال الثلج لكنه يقتصر في تبريد طعامه وشرابه
بالماء الشديد البرد السايل من العيون او الماء المبرد في الهوا البارد

و

ويحذر استعمال الثلج من لم يجر عادته عليه فانه وان لم يلق منه في
اوان الشباب على المكان من الضرر ما يحسون به بسرعة فان مضرته
قد تجتمع رويدا رويدا من غير ان يشعروا بها وتترسخ في ابدانهم قليلا قليلا
حتى اذا جاوزوا سن الشباب وصاروا الى سن الكهول وقعوا في
امراض يعسر برؤها او لا يبرون منها اصلا اما من علل الاحشا واما من
ﻫ علل المفاصل واما من علل العصب لان الثلج انما ﻫ
ﻫ ينال من ابدان الناس اضعف اعضايهم ﻫ
ﻫ بالطبع واقربها ﻫ
ﻫ حسا ﻫ
ﻫ تمت المقالة الاولى ﻫ يتلوه الباب الحادي عشر ﻫ
ﻫ في البقول والحمد لله رب ﻫ
ﻫ العالمين ﻫ
ﻫ

الباب الحادي عشر في البقول

اما البقول فينقسم في جنسها على قسمين وذلك ان منها البري النابت
في المواضع العالية المشرفة القوية اليبس ومنها البستاني النابت
في المواضع الكثيرة الندى الغزيرة المياه فما كان منها بستانيا كان
غذاوه افضل وانهضامه اسرع ونفوذه في العروق اسهل الا
انه ابعد من التشبه بالاعضا لان الغذا السريع التشبه بالاعضا يحتاج
الى فضل يبس فلذلك يسهل انعقاده بسرعة واما ما كان بريا فانه
بالاضافة الى البستاني ايبس واجف كثيرا ولذلك صار انهضامه اعسر
ونفوذه في العروق ابطا وغذاوه اردى الا انه اذا تم انهضامه في

في المعدة والكبد جميعا كان الى التشبه بالاعضا اقرب لما فيه
من فضل اليبس وسرعة القبول للانعقاد ه ولجالينوس
في هذا فصل قال فيه ان البقول البرية ردية الغذا لانها
اشد يبسا وحرافة ولذلك قال الفاضل ابقراط ان ما كان
من النبات والحيوان في المواضع الحادة الجافة كان غذاوه فجلا
جافا بعيدا للانهضام عسر النفوذ في العروق الا انه اقرب
الى التشبه بالاعضا لما يعمها من مجانسة اليبس ه وما كان
في المواضع الندية الكثيرة الندى كان اسرع انهضاما واسهل في
النفوذ في العروق الا انه ابعد من التشبه بالاعضا لما في الرطوبة
العرضية من البعد للانعقاد وسرعة بالطبع ولما للدم المتولد
من البقول جميعا من الرقة ما فيه قلة البقا في الاعضا سريع الانحلال
منها ولذلك صار غذاوه يسيرا مذموما وقد يعم النوعين
جميعا كثرة النفخ والقراقر وبخاصة اذا بعد انحدارهما ه
ولجالينوس في البقل فصل قال فيه ه وليس يصل الى البدن
من غذا البقل الا اقل ذلك وافضل البقل في توليد الدم المحمود
الخس لانه يولد دما اقرب من الدم العربي ومن بعده في ذلك
الملوخيا وبعدها القطف والبقلة اليمانية والرجلة والحماض
وله فصل اخر في البقل قال فيه ان ما كان من البقل في طبيعته اصلب
فاذا طبخ لان وصار اسرع انهضاما وما كان في طبيعته هشا فاذا
طبخ صلب وصار كالمسلوق وعسر انهضامه كالذي يعرض للكراث
اذا طبخ وقد يقسم البقل قسمة ثانية على قسمين وذلك ان منه ما جل
جوهره ومحموده علاه فيما كان نابتا على الارض اعنى الورق والقضبان
مثل الخس والهندبا والكرنب وما شاكل ذلك ومنه ما كان اصله الغائص
في

في الارض ليس يقوى ومنه ما جل جوهره ومحموده علاه في
اصله الغائص في الارض مثل الجزر والفجل والقلقاس والسلجم وما
شاكل ذلك والسبب في ذلك ان الطبيعة انما كان اكثر قصدها
في بعض النبات تغذية قضبانه وقلوبه فيصرف اكثر غذاها اليها
ويقوى فعلها فيها فيسلب القضبان والقلوب بطبعها جوهر الغذا
ومحموده ولا يبقى للاصل من الغذا الا ايسر ذلك مما كان عندها بقية الغذا
ما لم تكمل نضجه وهضمه ولما كانت هذه حاله من النبات كان قضبانه
اطول وقلوبه اعظم وثمرته اغزر ه وربما كان قصد الطبيعة
تغذية الاصل وتربيته فيصرف اكثر غذاها اليه ويقوى فعلها فيه
فيحتوى الاصل بطبعه على جوهر الغذا ومحموده ويدفع ما فضل
من عليه مما كان عنده نفاية الغذا الى الورق والقلوب كالذى
يشاهد من فعل الطبيعة في الحيوان لانا نجدها دايما تدفع فضلة
غذا الاعضا الى ظاهر البدن وتولد منه اشيا ليست باضطرارية
مثل القرون والصوف والشعر والريش وفلوس السمك وغير ذلك
ولذلك صار ما كان له من السمك فلوس افضل واحمد مما لا كان لا فلوس
له لان نفاية غذائه تصرف الى فلوسه فيصفو غذاوه خالصا ومن قبل
ذلك صار اصل هذا النوع من النبات دايم العظم في كل زمان حتى في الشتا
وصار اعظم من الاغصان ه فاما قضبانه وورقه فانها
لا تكاد ان تثبت ولا تشتد الا في زمان الربيع في الوقت الذي ينور فيه
جميع الاشجار ه ولهذا ما صار كل نبات يطول في اصله غذا الناس
لا يكاد ان يطول في بزره غذا وكل نبات يطول في بزره غذا لا يكاد ان
يعدنى باصله ه ولذلك قال جالينوس انه ليس يوكل اصل
كل نبات كما لا يوكل نبات كل اصل ه ولا بطل من الاوايل يقال

له اشيليساوس من اهل البسا في هذا فصل قال فيه ان كل نبات
يوكل منه اصله فبزره لا يكاد ان يوكل وكل نبات يوكل منه بزره فاصله
لا يكاد ان يوكل   ومن ذلك وجب ان يمتحن كل واحد من اجزا
النبات على الانفراد بالذوق والشم لنقف على مزاجه ونعرف
المحمود منه الاكل من غير المحمود   مثال ذلك انا متى
وجدنا شيا حريفا علمنا انه غير محمود لما بيننا انه من فعل
الحرافة حيث قلنا ان من شانها ان ترق الدم من كان بلغمانيا
وتصيره مائيا وتحرق دم من كان صفراويا وتصيره سوداويا
حريفا وتحرق اصول الكلا والمثانة وتولد منها احصا وحصى
ومتى وجدنا شيا تفها لا طعم له علمنا ايضا انه مذموم من
جهة اخرى لانه يولد خلطا بلغمانيا ويرخي المعدة ويعفن
ومتى وجدنا شيا لزجا وقفنا على غلظه وبعد انهضامه فاذ ذلك
كذلك فقد بان ان كل نبات حريف غير مدموم الغدا وان ما فيه اصله
لان الاصل من كل نبات احر واليبس واعسر انهضاما من الورق
الا انه قد يختلف في لنيته فساده وتقصانه على حسب عظمه وصغره
ولينه وصلابته لان من النبات ما يكون بعد في الزياده والنمو ومنه
ما قد تم وانتهى في زيادته الا انه بعد طريا لينا ومنه ما قد عسى وصلب
وقارب الجفاف   فما كان منه بعد في النمو فلغلبة المائية عليه صارت
قوته اضعف وفعله انقص ولذلك يعد من الاشيا الملطفة
الا انه وان كان كذلك كان افضل ما فيه واوفق لان الورق من كل نبات
اقل حرافة وجفافا من الاصل بالطبع وما كان منه قد انتهى في
النمو وتم الا انه بعد طري رخص فانه لنقصان رطوبته عن النوع
الاول قليلا وزيادة يبسه تتزيد قوته ويقوى فعلها ويزول عن
حد

حدها يلطف الى احدها يسخن ويجفف ولذلك وجب الا يستعمل اصل
هذا النوع اصلا الا عند الضرورة والحاجة اليه على سبيل الدوا في تلطيف
فضول غليظة في البدن ولا يتخذ ايضا الا بعد ان يسلق بما وشي من خل
ويكسر حدة حرافته بالزيت وغيره من الادهان الملينة واما ما عسا
وصلب وقارب الجفاف فقد زال عن حد الغدا وحد الدوا
لانه قد انتقل من حدها يسخن الى احدها يجفف ويقرب الاتصال
ولذلك وجب الا يقرب منه لا اصله ولا ورقه من قبل انه لما كان ما قد
انتهى في النمو وتم الا انه بعد طري رخص اقوى فعلا واظهر تاثيرا
مما كان بعد في النمو لنقصان رطوبته عنه وجب ان يكون ما قد عسا
وصلب وقارب الجفاف اقوى فعلا واظهر تاثيرا مما قد انتهى
في النمو الا انه بعد طري رخص ومن قبل ذلك صار مذموما جدا
معدودا من الاشيا المخوفة   واما ما كان من النبات تفها
لا طعم له فانه دال على غلبة الرطوبة على مزاجه ولذلك صار اردا ما
فيه ورقه لغلبة الرطوبة على الورق بالطبع   ولهذا صار
مرخيا للمعدة مهيجا للقي والغثي مولدا للرطوبات البلغمية
ومن قبل ذلك وجب ان يتوقى الاكثار منه حتى انه ينبغي ان يتوقى
الاكثار من ورق السلق فضلا عما سواه على ان السلق من بين البقول
لما فيه من البورقية النيسه   ولهذا ما وجب ان يلتمس
الحيلة في اصلاح ما كان هذه حاله بان يلين طعمه بسلقه ويرطب
بالخل والمري والابازير القوية الشافية كيلا يطول كسرها وبعثي
وقد ينقسم اصل هذا الضرب من النبات على ضربين وذلك ان منه ما ينبت في
اراضي يابسة جافة قليلة المياه مثل الكماه وما شاكلها ومنه ما ينبت
في اراضي لينة رخوة كثيرة الرطوبة والعفونة مثل الفطر وما شاكله

فما كان منه نابتا في ارض جافه قليله الرطوبه كان افضل واجود
واقل غايله وابعد من الفساد مما كان نابتا في ارض لينه رخوة
كثيره الرطوبه والعفونه ولذلك صارت الكماه افضل واقل
غايله وابعد من الذم والفساد من الفطر كثيرا لان الكماه
نباتها في اراضي جافه يابسه وتغتذي بما المطر والفطر
فالاكثر نباته في اراضي رخوه لينه وتغتذي بمياه مستنقعه كثيرة
العفونه ☙ ولذلك قال جالينوس ان كل نبات لا يلبس
في طعمه حرافه ولا ملوحه ولا طعم غيره الا سوى التفاهه فهو
ردي بالطبع ولذا الاكل الفطر لرداه الهضم وفساد رطوبته
المغذيه له وعفونتها ومن اجل ذلك صار خسيسا جدا وبخاصه
متى كان نباته بالقرب من جحر الدبيب لان اعظم ضرره ان
يحدث اختناقا للزوجته وعفونه رطوبته والديدان
فلسبيه حده وغلظا ولدونه ولبعد انحلاله ولذا اتفق
ذلك مع ما فيه من اللزوجه والغلظ عسر انحلال الخناق
الحادث عنه واشتد وصار في عداد الامراض الحاده
حداولا امر صاحبه الى الهلاك ☙

الباب الثاني عشر:
القول في الحيوان

الحيوان ينقسم قسمه اوليه على ثلثه ضروب لان منه ارضي وهوائي
ومائي وذلك انه لا تشك احد من الطبيعيين ان العناصر التي
يتولد منها جميع الحيوان والنبات اربعه اعني النار والهوا و
الما والارض وان منها عنصرين خفيفين يتحركان صعدا وهما
الهوا

الهوا والنار وعنصرين ثقيلين يتحركان سفلا وهما الارض
والما وان لكل واحد من هذه الاربعه غايتين غايه عليا وغايه سفلا
وحاله متوسطه بين هاتين الغايتين وان المرتبه العليا من العنصرين
الخفيفين الطف وافضل واسرع حركه الى العلو والمرتبه
السفلى دونها في الفضل واللطافه لانها اثقل وابطا حركه
والمرتبه المتوسطه اخذه من الحاشيتين بقسطها ☙
واما العنصران الثقيلان فان المرتبه العليا من كل واحد منهما
وان كانت اخف والطف فانها ابطا حركه الى غايتها وتمامها
لان غايتها وتمامها الوصول الى المركز ولطافتها وخفتها
تمنعانها من الهبوط بسرعه ولذلك نسبت الى الثقل والغلظ
لانها ابطا حركه ☙ واما المرتبه السفلى منهما فانها و
ان كانت اغلظ واثقل فان حركتها الى غايتها وتمامها اسرع
لانها بثقلها تهبط بسرعه وتصل الى تمامها وغايتها
من قرب ولذلك ما قيل انها افضل من المرتبه العليا والطف
لانها اسرع وصولا الى موضعها بالطبع ولهذا ما صارت
المرتبه العليا من العنصرين الثقيلين دون المرتبه السفلى في
الفضل والشرف ☙ واما المرتبه المتوسطه بين هاتين الغايتين
فاخذه ايضا من الحاشيتين بقسطها ☙ فاذا امتزجت
هذه الاجزا والمراتب بعضها ببعض واختلط الفاضل بالخسيس
والثقيل بالخفيف والحار بالبارد والرطب باليابس حدث
بينها هذه الاكوان واختلفت المكونات على حسب مقادير
الاجزا الممتزجه في اعتدالها وزياده بعضها على بعض و
نقصان بعضها من بعض لما كان منها مركبا من مواد قد غلب

علىها العنصران الثقيلان تكون منها المكونات اللازمة لمكانها
من الارض مثل الاشجار والنبات وما كان منها مركبا من مواد
قد غلب عليها العنصران الخفيفان تكون منها الاجرام
المتحركة حركة مكانية مثل الحيوان المشاء المنتقل من مكان
الى مكان وما كان منها مركبا من مواد قد تساوى فيها العنصران
الخفيفان والعنصران الثقيلان ما تكون منها الاجرام
البطيئة الحركة مثل الاصداف وما شاكلها ولذلك صار في
الاصداف ما شاكل حس وما ليس له حس لانه من الفتح في
الحيوان من الاختلاف في الثقل والخفة على حسب موضع
كل واحد منهما من المرتبة العليا والمرتبة السفلى من
العنصرين الخفيفين والعنصرين الثقيلين فكذلك ان
ما كان من الحيوان مركبا من مواد قد غلب عليها المرتبة العليا
من العنصرين الخفيفين خف ولطف وصار طيارا لازما
للهواء ه وما كان منها مركبا من مواد قد غلب عليها
المرتبة السفلى من العنصرين الخفيفين ثقل حركة ضعيفه
وصار دبابا ه وما كان مركبا من مواد قد غلب عليها المرتبة
الوسطى من العنصرين الخفيفين توسطت حركته فصار مشا
وما كان من الحيوان مركبا من مواد قد غلب عليها المرتبة السفلى
من العنصرين الخفيفين والمرتبة العليا من العنصرين الثقيلين
لزم الجحور والاغوار وكان ماواه الماء ذلك لغلبة رطوبة الماء
على مزاجه لان كل حيوان مشتاق الى عنصره واصله الذي
تكون منه ولذلك صار لكل حيوان مزاج قريب من مزاج النبات
او حيوان من الحيوان كان غذاوه وقوامه من ذلك النبات او
الحيوان

48

او الحيوان المشاكل لمزاجه وكل حيوان منافر لمزاج نبت من
النبات او حيوان من الحيوان كان ذلك الحيوان عدوه وقاتله
فان قال قائل وكيف امكن ان يكون مزاج حيوان من الحيوان
مشاكلا لمزاج نبت من النبات والحيوان عندك مركب من مواد
قد غلب عليها العنصران الخفيفان والنبات مركب من مواد قد
غلب عليها العنصران الثقيلان ه قلنا له ان في هذا الشك
الجواب على ما ذكرت لانا لم نقل انا قلنا ان الحيوان مركب
من العنصرين الخفيفين فقط بل انما قلنا انا قلنا ان الحيوان
مركب من مواد قد غلب عليها العنصران الخفيفان وليس في
قولنا ان الحيوان مركب من مواد قد غلب عليها العنصران الخفيفان
ما سلبنا المواد العنصرين الثقيلين لانا انما نسبناها الى الاغلب
عليها لانه لو امكن ان تكون المواد التي يركب منها الحيوان معراة
من العنصرين الثقيلين لعدم الحيوان العظام المركبة من مواد قد غلبت
عليها الارضية والرطوبات المركبة من مواد قد غلبت عليها المائية
ولعدم ايضا القوة الماسكة التي هي يابسة ماسكة مشاكلة لطبيعة الارض
ولذلك القوة الدافعة التي هي باردة رطبة مشاكلة لطبيعة الماء
فقد بان انا انما نسبنا المواد الى الاغلب عليها وان كان بعض
خارجا عن الكل ه فلما استبان اثبات على ان من
الحيوان ما هو مشاكل لمزاج نبت من النبات ومنافر لمزاج حيوان
من الحيوان ه ولذلك صار من الحيوان والنبات ما هو غذاء
للانسان ومنه ما هو قاتل له ومنه ما هو موذ غير قاتل ه
ومن قبل ذلك اجمعت الاوائل على ان الحيوان في جنسه ينقسم
قسمين لان منه ما هو غذاء للانسان ومنه ما ليس بغذاء ه وما

ليس لغذا فينقسم قسمين احدهما منافر لمزاج بدن الانسان ومضاد
له اما بافراط احر مثل الحيات والافاعي والذراريح و
اما بافراط برد مثل العقارب والرتيلا والاخر مخالف
لمزاج بدن الانسان من غير مضاده ولا منافره مثل القنافذ
والثعالب والارانب وما شاكل ذلك مما غلظ واسود لحمه
وليس لطيفا بل هو ه ويستدل على ذلك من ذفورة
لحمها وقربه من النتن ه ولذلك قال جالينوس اي
حيوان كان لحمه ذفرا او منتنا فهو بعيد من مزاج بدن
الانسان واي حيوان لم يكن في لحمه ذفورة ولا نتن ولا رائحة
موحشة فليس مزاجه ببعيد عن مزاج بدن الانسان ه
فقد بان واتضح ان من اللحمان ما هو غذا للانسان لمشاكلته لمزاجه
وقربه من طباعه مثل الجدي والضان وما شاكل ذلك ومنها
ما هو قاتل له لمنافرته لمزاجه ومضادته لطباعه مثل الحيات
والافاعي والعقارب ومنه ما هو بمنزلة الدوا المخالف للمزاج
لانه يسخن ويولد اكثر من المقدار الطبيعي من غير افراط ولا
منافرة للطباع مثل القنافذ والثعالب والارانب ه
فاما الحيوان المغذي للانسان فينقسم قسمة جنسية على قسمين لان
منه البري ومنه الاهلي فاما البري فهو اسخن وايبس كثيرا
الا انه يختص بانواع خواص يحمد عنها من جهة ويذم من اخرى
احداها انه لجولان هوايه الذي ياوي اليه وغلبة الشمس على جرمه
اسخن وخف وقف دمه ولطف ه والثانية انه
لعوزه النبات والما دايما قل اكله وشربه ولذلك قل شحمه
ونقصت فضول بدنه ه والثالثة انه لجفاف غذايه

وعلبه

وغلبة الشمس عليه صلب لحمه وقلت زهومته ورطوبته
ويستدل على ذلك انه يبقى بعد ذبحه زمانا من غير ان يتغير
ولا يفسد ه والرابعة انه لدوام تعبه وكثرة حركته
تحلل جسمه وفنيت اكثر رطوبته الجوهرية وصار لحمه و
غذاوه قحلا جافا بعيدا من اللزوجة عسر النفوذ في العروق
ولهذه الخواص اللازمة له صار غذاوه محمودا من جهة ومذموما
من جهة ه فاما الجهة التي يحمد منها فلشيين
احدهما انه اذا انهضم في المعدة والكبد جميعا كان الغذا المتولد
عنه قليل الفضول سريع التشبه بالاعضا بعيد الانحلال
منها ه اما قلة فضوله فلقلة شحمه وكثرة ما
يتحلل من رطوبات بدنه لدوام حركته وكثرة تعبه واما سرعة
تشبهه بالاعضا وبعد انحلاله منها فلقلة رطوبته وصلابة
لحمه ه ولذلك قال الفاضل ابقراط ما كان من الحيوان
والنبات في مواضع جافة يابسة كان اسخن والطف واسرع
الى التشبه بالاعضا الا انه عسر النفوذ في العروق والجولان
في البدن لان سرعة نفوذه في العروق يحتاج الى رطوبة تسبيل
لها ونفاذ وما كان من الحيوان في مواضع رطبة كان ارطب واسرع
نفوذا في العروق الا انه عسر التشبه بالاعضا قريب الانحلال
منها لان سرعة التشبه بالاعضا يحتاج الى يبوسة تسهل
لها انعقاده وانقلابه الى الصلابة بسرعة ه واما
الوجه الذي يذم منه فانه لتحلل لحمه وجفافه صار عسر
الانهضام بعيد النفوذ في العروق يولد غذا جافا قليل
الرطوبة ولذلك صار اقل لذاذة من الحيوان الاهلي ه

ولجالينوس في هذا فصل قال فيه ان جميع الحيوان البري
مقصر عن الحيوان الحضري في اللذاذة وكثرة الغذاء خلا
الماعز فقط فانه متى كان بريا كان الذ طعما واكثر غذاء وافضل
لانه لدوام حركته وكثرة تعبه يرق دمه ويتحلل بدنه وينفتح
مسامه ويتحلل منها الرطوبات التي هي علة لزهومته وزعارته
ويكتسب بذلك عذوبة ولذاذة لا توجد في الحضري من الماعز ه
وللفاضل ابقراط في هذا فصل قال فيه ان لحم الماعز ليس
بالمحمود لا في كثرة الغذاء ولا في جودة الهضم وخاصة متى كان
مرجوله كثير من قبل ان الدم المتولد عنه اسخن واخف من
المعتدل الا ان يكون الحيوان خصيا او رضيعا او بريا لان
الخصي تقل حرارته ويلين لحمه ويرطب ويستفيد عذوبة
ولذاذة واما الرضيع فانه يكتسب من اللبن حرارة جوهرية و
رطوبة محمودة تعدل بها يبس مزاجه ويكسب منها عذوبة
ولذاذة وجودة هضم وحسن استمراء ويصير موافقا
لمن كان مزاجه حارا يابسا واما البري فلقوة حركته و
دوام تعبه ولطافة هوائه يرق دمه ويلطف وينفتح
مسام بدنه ويتحلل منها رطوبته الموجبة للعفونة و
الفساد ويزول عنه زهومته وزعارته ويصير غذاء لذيذا
سريع الانهضام ه وزعم الفاضل ابقراط
ان هذه الخاصة لازمة للماعز دون غيره من الحيوان لان جميع الحيوان
الحضري الذ طعما واكثر غذاء وافضل واحمد من الحيوان
البري خلا الماعز واتى بعكس ذلك وضده ه
واما الحيوان الاهلي فانه اقل حرارة واكثر رطوبة من الحيوان
البري

البري ولذلك صار احمد كثيرا الا انه يختص بالرديء خواص
احداها انه لضعف حرارة هوائه الذي ياوي اليه وكثرة
رطوبته لما يظله من حرارة الشمس من السقوف والاشجار
وغير ذلك قلت حرارة مزاجه وزادت رطوبته وكثرت
لزوجته وغلظ لحمه وبعد انهضامه لفعل الطبيعة وعسر
انهضامه في المعدة والكبد جميعا وكذلك ان لم يبرح قوة هوائه
الذي ياوي اليه من الاسجان ما يرق دمه ويلطفه ولذلك تستعلي
لزوجته وغلظه والثانية انه لقلة حركته ودوام سكونه ضاقت
مسام بدنه وقل ما يتحلل منها من الرطوبات الغليظة ولذلك
استرخى لحمه فكان رطبا وسهل نفوذ الغذاء المتولد عنه
في العروق بسرعة ه والثالثة انه لكثرة اكله
وشربه لامكان المراتع والمراعي والمياه له في كل وقت و
زمان عظم شحمه وكثرت فضول بدنه ه والرابعة انه
لرطوبة غالبة وكثرة ما يشبه لان لحمه واسترخى ه
ويستدل على ذلك من الشاهد لانه لا يبقى بعد ذبحه الا اليسير
من الوقت حتى يتغير ويفسد ه ولهذه الخواص اللازمة
له صار غذاؤه محمودا من جهة ومذموما من جهة ه اما
الجهة التي يحمد لها فلانه اذا انهضم في المعدة والكبد جميعا
كان غذاؤه كثيرا لذيذا سريع النفوذ في العروق والجولان في
البدن ه واما الجهة التي يذم منها فانه لكثرة رطوبته
ولزوجته صار كثير الفضول بطيء الانهضام في المعدة و
الكبد جميعا عسر التشبه بالاعضاء سريع الاستحالة منها
اما بعد تشبهه بالاعضاء فلكثرة رطوبته اذ كان عن شان

الرطوبه البعد من الانقلاب الى الصلابه لسرعه من قبل ان
الطبيعه يحتاج في نشف الكثير من الرطوبه الى مده اطول
من المده التي يحتاج فيها الى نشف القليل من الرطوبه ه و
اما قله بقائه في الاعضا فلمن خاف رطوبته وسرعه انحلاله
ولذلك نسبت الاوايل الحيوان الاهلي الى قله الغذا بالعرض
والحيوان البري الى كثره الغذا بالعرض ايضا من قبل ان
الحيوان الاهلي ولن كان اكثر غذا بالطبع فان غذاه لما كان
سريع الانحلال من الاعضا صارت الاعضا تخلو منه بسرعه
ويحتاج الى غذا مستانف فيعوض ذلك لها مقام قله الغذا
واما الحيوان البري فانه وان كان اقل غذا بالطبع فان غذاه
لما كان بطي الانحلال من الاعضا لصلابته ولجد البقا ده
طال لبثه في الاعضا واستغنت عن غذا مستانف بسرعه
فقام ذلك لها مقام كثره الغذا ولذلك صار الحيوان
البري افضل لشد الاعضا وقوتها والحيوان الاهلي
افضل لبقا الصحه واستدامتها الا انه ينقسم ثلثه اقسام
وذلك ان منه ما مرعاه في المواضع الرطبه الكثيره المياه و
منه ما مرعاه في الجبال والمواضع الجافه القليله الندى و
منه ما يعلف ويسمن في المنازل والدور فما كان مرعاه في
المواضع الرطبه الكثيره المياه كان في جميع ما وصفناه به من
كثره الغذا وعسر الانهضام في المعده والكبد جميعا
وسرعه نفوذه في العروق ولعل تشبهه بالاعضا وقلة
لبثه فيها اكثر وبه اليق كانه . فتلك اوصف واحصر
الاسباب التي قدمنا ذكرها واما ما كان مرعاه

سنح

في الجبال والمواضع القليله المياه والندى فانه في جميع
حالاته متوسط بين الحيوان البري والحيوان المائي ولذلك
صار في كثره غذايه وقلته وسرعه انهضامه وابطايه و
تشبهه بالاعضا وثباته فيها على حال وسط واعتدال ه
ومن قبل ذلك صار لحمه افضل اللحمان واعدلها واوفقها
لبقا الصحه ودوامها وشد الاعضا وقوتها معا ه
واما ما يعلف ويسمن في الدور فان لحمه اكثر اللحمان لزوجه و
غلظا لكثره رطوبه هوايه وقله حركته ودوام سكونه و
كثره اكله وشربه وفساد غذايه وغلظه ولذلك صار اكثر
اللحمان لزوجه وفضولا وفسادا واعسر انهضاما في المعده
والكبد جميعا الا انه اذا اجاد الطباخ عليه وانهضم في المعده
والكبد غذى غذا كثيرا قويا عسر الانحلال من الاعضا لكثره
غلظه ولزوجته ه ولذلك قال الفاضل ابقراط انه
لا يجب ان يقتصر على معرفه طبيعه شي من الحيوان وكميه
غذايه ولكيفيه استمرايه من ربوعته فقط دون الفحص عن
موضعه ومرعاه ولطافه هوايه في الرطوبه واليبوسه و
مقدار حركته وسكونه ه

الباب الثالث عشر
في السبب الذي له اختلف اللحمان
في جوده غذايها ورداها وسرعه انهضامها وابطايه ه

اما اختلاف غذا الحيوان في جودته ورداه وسرعه انهضامه

وانطايه فيكون لوجوه ستة احدها مزاج الحيوان في نفسه
وطبيعته والثاني مقدار سنه ومدة زمانه والثالث
طبيعة علفه ومرعاه والرابع سمنه وهزاله والخامس
الوقت الحاضر من ازمان السنة والسادس صغيره وعلته ه
وقبل ان نبتدى بالفحص عن كل واحد من هذه الابواب وننبئ عن
خاصيته واسمه فيجب ان نقدم القول بالفرق بين الذكر والانثى
من الحيوان وما بين ذلك ولا انثى اعني الخصي ه
فاقول انه لا يشك احد من الطبيعيين ان الذكر من كل حيوان
اسخن واجف واقل رطوبة ولزوجة والطف غذاء من الانثى و
الانثى بعكس ذلك ولهذه الجهة صار اللحم من كل ذكر الطف و
اسرع انهضاما وافضل غذاء من الانثى خلا الانثى من الماعز
فانها افضل من الذكر واحمد بالطبع من قبل ان الملوحة طبيعة
التيس الذكر من كل حيوان كذلك فاذا اجتمع في الماعز السن
الملتحمات لعي بين مزاجه وبين نوعيته وسرانه ذلك
صار لحمه لذلك اسقط اللحوم من كل حيوان ه واما
الانثى فانها لما كانت في طبعها ارطب والين لحما اعتدل بين
مزاجها النوعي ومزاجها الخاص وصار لحمها افضل واسرع
انهضاما الا ان يكون الذكر من الماعز رضيعا فالقول فيه
انه مع ذلك لما يكتسبه من الرطوبة المحمودة من اللبن عن الانثى
في الجملة اذا ساوت الذكر في السن والرضاع كانت افضل لا محالة
من قبل ان الرطوبة التي اكتسبها الذكر من اللبن فصار بها فاضلا
قد اكتسبتها الانثى ايضا من اللبن وازدادت بها فضلا على
فضلها ه فان عارضنا معترض بالبقر وقال
فلم

فلم لا كانت الانثى من البقر ايضا افضل من الذكر والبقر
في طبيعته اشد يبسا من الماعز قلنا له من قبل ان لحم البقر
اغلظ واعسر انهضاما وابعد من الانقياد لفعل الطبيعة
في الانثى من كل حيوان لذلك فاذا كان البقر انثى لم يخرج له الغلظ
وعسر الانهضام من الجنس وصار لحمه مذموما ه و
الذكر فلما كان من كل حيوان بالاضافة الى نوعه اسرع انهضاما
لزيادة حرارته بالطبع صار افضل من الانثى في سرعة الانهضام
فاما في جودة الغذاء فليس هو بافضل منها من قبل ان رطوبة
الانثى لما اعتدلت بين مزاجها النوعي وحسن غذاؤها ومن اجل ذلك
صار الذكر من البقر اذا كان رضيعا افضل غذاء واحمد
مما كان منه عند رضع ذلك لما يكتسبه من الرطوبة المحمودة
من اللبن فيعتدل بها مزاجه ويرطب ه
واما الخصي من كل حيوان فهو في مزاجه متوسط بين مزاج الانثى
ومزاج الذكر من نوعه الذي هو منه ولذلك صار في فعله
وانفعاله على حالة متوسطة بين فعل الذكر وانفعاله وفعل الانثى و
انفعالها من قبل انه لما كان في اصل ميلاده ذكرا فقد زال عنه
عضو شريف واصل قوي لجوهر الحرارة الغريزية ولذلك نقصت
حرارته ونالت عن مقدار حرارة الذكر قليلا ولهذه الجهة صار
مزاجه متوسطا بين مزاج الذكر ومزاج الانثى وفعله
كذلك لانه اقل اسخانا للابدان من الذكر واكثر من ذلك
من الانثى ولذلك هو ايضا ابطا انهضاما من الذكر واسرع من
ذلك من الانثى وبهذا الوزن والقياس صار الدم المتولد عنه افضل

من دم الانثى واقل فضلة من دم الذكر وصار غذاؤه لذلك
الا في الماعز فقط فان غذاء الخصي منه افضل من غذاء الذكر
واقل فضلة من غذاء الانثى وقياسا على ما ادخرنا شرحه من الفرق
من طبيعة الذكر والانثى من كل حيوان وطبيعة ما ليس بذكر
ولا انثى فلنرجع الى ما كنا وعدنا به من الاخبار عن الوجوه
التي منها اختلف غذاء الحيوان في جودته ورداءته وسرعة
انهضامه وابطائه ونجعل ابتدا كلامنا في المزاج اذ كان اسبق
في الطبع واولى بالتقدم على غيره ◌ه

القول الاول في اختلاف غذاء الحيوان من قبل مزاجاتها وطبائعها

اما مزاج الحيوان فيختلف على ثلث ضروب وذلك ان منه ما هو
في طبيعته معتدل في رطوبته ويبسه الا انه يكون على ضربين اما باردا
مثل الرضيع من الماعز واما حارا مثل الفتي من الضان ◌ه
ومنه ما الغالب على مزاجه اليبوسة الا انه ايضا على ضربين اما حارا
مثل الهرم من الضان واما باردا مثل الفتي من الماعز ◌ه
ومنه ما الغالب على مزاجه الرطوبة الا انه ايضا يكون على ضربين
اما حارا مثل الرضيع من الضان واما باردا مثل الخنزير وذلك ان
الاوائل اجمعت على ان ابرد الحيوان المشاء المغتذي لبدن الانسان
الخنزير ولذلك صار غذاؤه في الصيف افضل واحمد منه فيما
سوى ذلك من الازمنة ◌ه فما كان من الحيوان في طبيعته
متوسطا من الرطوبة واليبوسة كان في سرعة انهضامه وجودة
غذائه افضل واسبق من غيره كثيرا ولا سيما متى كان فتيا

لا

لا هرما ولا رضيعا لانه ان كان هرما اكسبه يبسا وجفافا
وزال عن الاعتدال وصار لحمه لبقيا وان كان رضيعا اكتسب رطوبة
ولزوجة نال بها مزاجه عن الاعتدال وعسر انهضامه وولد بلغما
غليظا الا ان يكون الحيوان في طبيعته جافا يابسا مثل الماعز
والبقر فيكون قربه من اللبن يكسبه رطوبة محموده يعدل بها
يبس مزاجه ومن قبل ان كل حيوان يغلب على مزاجه اليبس فهو
مطبوع على الفساد الا ان يكون في سن الرضاع او قريب من الرضاع
فيكسبه اللبن رطوبة يعدل بها مزاجه ولذلك صار الرضيع من
الماعز والعجل من البقر احمد وافضل مما كان فتيا او هرما لان
الحيوان اذا كان في مزاجه جافا وكان مع ذلك فتيا اجتمع
له اليبس من الجهتين جميعا وولد دما غليظا سوداويا الا انه
ان كان من حيوان ابرد مثل الماعز والبقر كان فساده اقل ومتى
كان من حيوان اسخن كان فساده اكثر من قبل ان اليبوسة متى
كان معها حرارة احترقت وجففت واسرعت الى الفساد ومتى
كانت حرارتها اضعف بالاضافة الى غيرها او اميل الى البرودة كان
احتراقها اقل وتجفيفها اضعف وبعدت من الفساد قليلا ◌ه
واما الحيوان الذي هو في طبيعته رطب فان لحمه يكون رخوا لينا سريع
الانحدار عن المعدة والمعا ولذلك صار من خاصته توليد الخلط البلغماني
للنضج الا انه متى كان من حيوان اسخن مثل الفتي من الضان كان افضل
مما كان من حيوان ابرد مثل الخنزير لان الخنزير اقل الحيوان حرارة
واكثرها رطوبة ولذلك نسبه الاوائل الى برودة الزيت الانفاق
ولهذه الجهة صار غليظا بطيء الانهضام عسر النفوذ في العروق
ومن قبل ان كثرة الرطوبة تحتاج الى حرارة تعين على نضجها

ويطرق لها فلا تنفجحت وعسر انهضامها ۞
واما اختلاف غذا الحيوان من قبل سنه فيكون على العرض ضروب
لان منه الصغير جدا مثل الرضيع القريب العهد بالولاده ومنه
الفتى البعيد من الولاد قليلا الا انه بعد في النشو اعني الحولي ومنه
الفتى الذي قد انتهى في النمو ومنه الهرم الطاعن في السن ۞
فاما السن الاول اعني الرضيع فلحمه ارطب والين ولذلك
صار مخصوصا بزلق المعده واطلاق البطن وتوليد الدم
البلغماني الكثير الفضول الا ان يكون من حيوان اسخن بالطبع
مثل البقر ونحوه الماعز فان رطوبه سنه وقربه من اللبن
تعدل يبس مزاجه النوعي فيقل فساده ويحسن غذاوه و
يصير فاضلا محمودا كما بينا مرارا حيث قلنا ان الرضيع
من الماعز والبقر احمد اللحمان وافضلها غذا لان الغذا المتولد
عنها في غاية الجوده وحسن الاستمرا وبخاصه متى كان
رضاعها من لبن محمود ورضاعه حسن كما قال جالينوس ۞
ومتى كان غذا الحيوان في سن الرضاع ورضاعه من لبن محمود فما
يتولد عنه من الغذا احمد ولمنيسيناوس الاثيني في هذا قول
قال فيه ان الجدي والعجول متى كان رضاعها من لبن جيد كان
لحمها افضل لانه يكون انعم والذ من قبل ان قوه اللبن باقيه فيه
بعد ولذلك صار كلما طال شرب الحيوان اللبن كان لحمه اعذب
وغذاوه افضل واجود وانهضامه اسرع غير ان الجدي
فيما ذكرنا احصر واجود واليه اسبق ولذلك صار دمه الطف
وغذاوه لجميع الناس اوفق وبخاصه للناقهين من الامراض ۞
فاما العجول فيختلف عن ذلك قليلا لان الدم المتولد عنها اغلظ

لحما

مما يحتاج من قبل ان البقر في طبيعته اغلظ لحما وابعد انهضاما
ولهذه الجهه صار لحم العجول وان كان في غاية محمودا غير موافق
للناقهين من الامراض لان اعضاهم تضعف عن هضم شي فيه غلظ
فان كان الحيوان الرضيع من حيوان هو ارطب بالطبع كان مذموما
جدا لان الرطوبه قد اجتمعت له من جهتين من سنه ومن طبيعته
ولذلك الحمل لزوجه وغلظا وصار عسر الانهضام فاسد الغذا
لانه يولد فيمن كان مزاجه مرطوبا فضولا بلغمانيه لزجه وفيمن كان مزاجه
محرورا بخارات فيه قريبه من الدخانيه ولذلك صارت الجواميس
من الحيوان وبعدها الرضيع من الضان مذمومه الغذا جدا وان كان الجاموس
اخص بذلك كثيرا من قبل قله حرارتها بالطبع وغلبه البروده
على رطوبتها ولهذا وجب ان يتوقا ويحذر دايما ۞ ولذلك
قال منسيناوس الاثيني الحاضرين لا خير في غذايه ما دام رضيعا
وللفاضل بقراط في لحم الجاموس قول قال فيه ان لحم الجاموس
اعسر انهضاما واغلظ من لحم الفتي من الجواميس من قبل ان هذا
الحيوان في طبيعته ضيق العروق جدا قليل الدم كثير
الشحم فاما كان صغيرا كان البلغم على مزاجه اغلب ولذلك
وجب الا يقربه احد الا عند الاضطرار لغذاه يكون مزاجه
محرورا جدا حسن القوه جدا ولم يقنع بهذا القول حتى
قال ويكون مع ذلك كثير التعب دايم الرياضه ۞
واما السن الثاني من الحيوان اعني الحولي الكائن بعد في النمو فانه
اقل رطوبه ولزوجه مما كان في الرضاع لبعده من رطوبه الرحم
واللبن جميعا ولذلك صار اصلب لحما واقل فضولا واعدل
غذا ومن اجل ذلك صار اسرع انهضاما وابعد انحلالا من الاعضا

وبخاصة متى كان من حيوان ارطب بالطبع مثل الضان لان
الغذا المتولد عنه يكون معتدلا متوسطا بين الرطوبة واليبس
من قبل ان رطوبة مزاجه تعتدل بيبوسة سنه ولذلك صار
موافقا لمن لم يكن شابا ولا نقي البدن ولا كثير التعب
ولمثيسياوس الاثيني في هذا قول قال فيه ان اوفق
ما كان لحم الضان والخنازير من بعد انقطاع اللبن من حيوانه
الى وقت ادراكه وطلبه النزو ه فما كان هذا
السن لحيوان ايبس بالطبع كان لحمه اغلظ واعسر انهضاما
لما فيه من زيادة اليبس قليلا ولذلك صار النامي من البقر
ولعله الماعز اقرب الى الدم منه الى الجيد ه
فاما السن الثالث اعني الفتي فان اليبس على مزاجه اغلب اكثر
ولذلك صار لحمه اصلب واغلظ واعسر انهضاما الا انه اذا
انهضم في المعدة والكبد جميعا كان الغذا المتولد عنه كثيرا
قويا قليل الفضول جدا بعيد الانحلال من الاعضا لقلة
رطوبته ولعله من اللزوجة ولذلك صار متى كان من حيوان ارطب
بالطبع غذا من استعمله من الشبان واصحاب الرياضة والتعب
غذا كثيرا قويا بعيد الانحلال من الاعضا جدا ولذلك صار
لحم الفتي من الضان والخنازير على غلظ رطوبته متى انهضم كان
ابعد انحلالا من الاعضا وصار لقوة الاعضا وشدتها افضل منه
في حفظ الصحة ودوامها ه فان كان من حيوان ايبس
بالطبع كان غذاوه مذموما جدا لاجتماع اليبس فيه من الجهتين
جميعا من سنه ومن مزاجه النوعي ولذلك صار الفتي من الماعز
والبقر مذموما جدا لانه اصلب لحما واعسر انهضاما واذا
انهضم

انهضم ولد دما غليظا سوداويا ه واما السن الرابع
اعني الهرم فانه من كل حيوان مذموم جدا لا يجب استعماله راسا
وذلك لجهتين احداهما ضعف حرارته الغريزية بالطبع وقربها
من الانطفا ه والثانية ان لحمه اكثر اللحمان يبسا وجفافا وذلك
لقرب رطوبته الغريزية من الفنا ولهذا صار لحمه جافا عصبيا
ولذلك صار ابعد الاشيا من الاستحالة والانهضام حتى كانه لا
يكاد ان يقبل النضج اصلا ه ومن قبل ذلك صار ذمه مذموم
الغذا جدا وبخاصة متى كان من حيوان في طبيعته جافا يابسا مثل
البقر ولعله الماعز لان الهرم يلحقهما من جهتين من يبس
مزاجهما ويبس سنهما ه ولذلك قال جالينوس
ان ما كان من الحيوان جافا بالطبع مثل البقر ولعله الماعز فما
دام صغيرا فلحمه اجود وغذاوه احمد واستمراوه اسرع
لان فضل رطوبة سنه تعدل يبس مزاجه ه وكل حيوان
ارطب مزاجا مثل الضان والخنازير فكل ما استكمل كان
افضل في استمرايه و غذايه جميعا لان رطوبة مزاجه تعتدل
بيبس سنه ه وله في مثل ذلك قول اخر قال فيه
ان ما كان من الحيوان اسن فاعضاوه اجف واصلب وابطا انهضاما
وما كان فتيا فاعضاوه الين وارطب واسرع انهضاما الا ان
ما كان رضيعا فيكون بلغمانيا وبخاصة متى كان من حيوان ارطب بالطبع
وله قول اخر قال فيه ان جميع الحيوان الطاير والماشي ما دام
في النشو فلحمه افضل من لحم ما قد ولا وقارب النقصان ه
وما كان متوسطا من ذلك كان في جودة غذايه وردايته متوسطا
بين الشيئين واحدا من كل واحد منهما بقسطه على حسب قربه

من كل واحد منهما وبعلة منهما

الثاني في اختلاف غذاء الحيوان على حسب المرعى ه

قد كان تقدم من قولنا ان من الحيوان برى وحضري وان لحم
الحيوان البرى ارق واحد والطف الا انه ايبس واخف و
اقل غذا كثيرا لما ينال من كثرة حركته وحرارة هوايه الذي
ياوي اليه بدوام وقوع الشمس عليه واتساع مسامه وكثرة ما
يتحلل من رطوبات بدنه وفضوله وقلة اكله وشربه ولطافة
غذايه ه وان لحم الحضري على خلاف ذلك لانه ارطب
واغلظ واكثر لزوجة واغذا لقلة حرارة هوايه الذي ياوي
اليه وضعف حركته ودوام سكونه وكثرة اكله وشربه وضيق
مسامه لغلظ غذايه الا انه ينقسم على ثلثة اقسام وذلك ان منه
ما يرعى الحشيش الجل العظيم المقدار كالبقر وما شاكلها ومنه
ما يرعى الحشيش الغض القليل المقدار كالضان وما شاكله ه ومنه
ما يرعى اطراف اغصان الاشجار كالماعز وامثاله ه وما كان
منه يرعى الحشيش الجل العظيم المقدار فاردا حالاته وقلة لحمه
وفساد غذايه يكون في الشتا واول الربيع الى وسطه لانه في ذلك
الوقت يكون مهزولا معدوم الغذا لقلة امكان الحشيش الجل مثل ذلك
الزمان فاذا امتد به الزمان قليلا وامكن الحشيش وعظم وسهل
وجوده خصب بدن هذا النوع من الحيوان ورطب لحمه وعذب و
صار ما يتولد منه من الغذا الذ واحمد ه ولذلك قال جالينوس
ان كل حيوان يجد من الغذا الموافق لمزاجه ما يشبعه فلحمه الذ
واحمد وما لا يجد من الغذا الموافق لمزاجه ما يشبعه فلحمه ابشع و
اردا

واردا ه فاما ما كان من الحيوان يرتعي الحشيش الغض والقصير
الصغير المقدار فان احسن حالاته يكون في اول الربيع ووسطه
في الوقت الذي تنهض فيه الارض وتنور الاعشاب والنبات ذلك لامكان
وجود الحشيش الغض الطري في مثل هذا الوقت من الزمان وما كان هذه
حاله من الحيوان ففي ذلك الوقت يكون جسمه اخصب ولحمه اعذب وغذاوه
احمد واما ما كان من الحيوان يرتعي اطراف اغصان الشجر فان احسن حالاته
يكون في اول الصيف الى وسطه لان اغصان الاشجار في هذه
الوقت تكون ارطب والين وامكن وجودا ه وللفاضل
لبقراط في غذا المواشي فصل قال فيه ان ما كان من الحيوان
يرعى في المروج والغياض فهو اخف والطف مما يعلف في
المنازل والدور من قبل انه متواتر الحركة دايم التعب و
يستنشق ايضا هوا لطيفا جافا فيقل لذلك اكثر رطوبته
الفضلية وتزول فضول بدنه ويعتدل مزاجه ولذلك ما
كان يرعى الحشيش الغض والعشب اللطيف فهو افضل
مما كان يرعى النبات الرطب وما كان يرعى ورق الاغصان الرطبة
فهو افضل والطف مما كان يعلف الثمر نفسه وما قل اكله و
شربه فهو الطف وافضل مما كثر اكله وشربه ه واما
اختلاف غذا الحيوان على حسب سمنه وهزاله فيكون على ثلثة ضروب
وذلك ان من الحيوان السمين جدا ومنه الغث البين الهزال ومنه المتوسط
بين الحالين فما كان منه متجاوزا للمقدار في السمن كان مذموم الغذا جدا
اذا كان من خاصة الشحم على ما سلف ذكره الاضرار بالمعدة والهضم جميعا
لانه يطفو على الطعام بدايا ويربو وينفخ ويستحيل بسرعة ؞ فاذا
اختلط بالطعام غلظ بلزوجته ومنع من هضمه حتى اذا اخذ في

المصص ليس يخمل المعده والكسبه لزوجه وسلاسه حتى يصير
ذلك سببا لضعف القوه الماسكه وسكن القوه الدافعه ولذلك
صار كثيرا ما يحدث عنه ازلاق المعده والمعا في من كان مزاج معدته
مرطوبا واما البخارات دخانيه من خبز المهلد في من كان مزاج معدته
محرورا من قبل ان الحرارة تشعل في الدسم باطنا كاشتعال
النار في الشحم والزيت ظاهرا ولذلك يلطفت الاوايل في اصلاحه
بالصنعه والعلاج واشارت ما يتخاذ مشويا بملح كثير وتمارحهم قويه
لتشف النار اكثر رطوبته المدموعه ويذهب لعادته لتقاليب اعتدال
ومنعت من مسح طاجن بشي من الزيت خوفا من ان يسد الزيت مسام
جلده ويحقن الرطوبات المدموعه في باطنه ويمنع من العشاشلها وخروجها
واثرت انضاج ذلك الا يستعمل من الحيوان السمين الا لحمه الاحمر
فقط لان اللحم الاحمر المعترى من الشحم وان كان من حيوان سمين فهو
احمد وافضل من اللحم المخالط للشحم ولو كان من حيوان غير سمين وذلك
لجهتين احداهما ان اللحم الاحمر المعرى من الشحم وان كان في نفسه
دسما من حيوان سمين فليس فيه من غلظ الشحم ما به يلصق بالمعده و
يكسبها لزوجه وسلاسه او يستحيل منها ويفسد من قبل ان الرطوبه
التي فيه رقيقه سياله سريعه الانهضام في غايه الاعتدال والصحه
ولذلك صار منها من اكثر الغذا وقوته ولعد انحلاله من الاعضاء
ما يفيد البدن قوه حسنه ه والثانيه انه لما فيه من لطف الدسم
المخالط للدم لسد الدم لهيبه ودائما لتحديد الحرارة الغريزيه
فنافلا اذ كان غذا الحرارة الغريزيه انما هو من لطيف الدسم الكائن في
الدم لان الدسم هيولى للحرارة وعنصر لها بالطبع وهذا هو
احد الاسباب التي وجب بها الا يغذي للمرضى بشي من اللحمان ولا
غيرها

عبيرها من الاشيا الدسمه كيلا تجد الحراره العرضيه المولده للحمى
مادة يتعلق بها وتشتغل فيها فيكون ذلك اوكد الاسباب في زيادة الحمى
وقوتها وبعدا انحلالها ه ولهذا السبب في هذا فصل فالقيه كما ان
الزيت والدهن هيولى للنار خارجا كذلك الشحم والدسم هيولى للحرارة
باطنا ه واما الحيوان الغث الجاوز للمقدار في الهزال فان
لحمه عصبي ليفي قليل الدم والرطوبه يسير الغذا جدا الا انه لقلة لزوجته
صار اسرع انهضاما واسهل نفوذا في العروق واكثر حولانا في البدن
من لحم الحيوان السمين الا انه ابعد من ازلاق المعده والمعا وامنع للاسهال
واقل اسخانا للبطن وابعد من الا يغلب الى الدخانيه وحبس المرار ه
فاما بعد ازلاقه للمعده وقلة اسهاله للبطن فان ذلك لجهتين احداهما
ان ليس فيه من الرطوبه واللزوجه ما يلين خمل المعده ويزلقها لان اليبس
عليه اغلب ه ولذلك امرت الاوايل وخاصه روفس الا يتخذ
اللحم القليل الشحم الا مسلوقا او مطبوخا ليكتسب من الما رطوبه
يعتدل بها يبس مزاجه ه والثانيه انه ليسرعه نفوذه
في العروق لا يبقى منه حتى المعا ما يثقلها ويوذيها ويهيج القوه الى
دفعه بسرعه ه واما قلة اسخانه للبطن ولبعد استحالته
الى الدخانيه وحبس المرار فلعدمه الدسم الذي هو غذا الحراره و
وقودها ه واما ما كان من الحيوان متوسطا بين الغث والسمين فانه
في مزاجه وفعله والانفعال متوسط بين مزاج السمين وفعله ومزاج
المهزول وفعله لانه يقوم مقام اللحم الاحمر المعرى من الشحم
الكائن من حيوان سمين ولذلك صار اعدل اللحمان وافضلها و
احسنها غذا واجودها انهضاما من قبل ان ليس فيه من كثرة الشحم
ما يلهب الحرارة ويشعلها ويخرجها من حد الاعتدال الى

المحدر للانحطاط اولى بل خمل المعدة وبدلقها وينحصها الى جوع الغذا
قبل تمام هضمه ولا هو ايضا من الهزال وقلة الشحم على حالة يوجب ان
يكون لحمه ليفا قليل الدم والغذا ولهذه الجهة شبهته الاوايل باللحم الاحمر
السمين المعرى من الشحم ومن قبل ذلك وجب علينا ان لا نستعمله
الا بعد ان نصلح منه ما يجفف رطوبته ولا يمكن النار منه
تمكنا يمكن معه ان تفنى اكثر رطوبته ودهنيته لكن من الواجب ان
يسلق طاهيه بالزيت والملح ويشوى شيا معتدلا على نار جمر ليلينه
ليسد الزيت مسام جلده ويحفظ رطوبته الجوهرية في باطنه لتكتسب
بذلك عذوبة ولذاذة واعتدالا او يصير لحمه انا مملوا لطبيخ بحاله
ورطوبته فوق النار من الممكن منه ان تفنى اكثر رطوبته الجوهرية و
على هذا المثال يجب ان نفعل باللحم الاحمر المعرى من الشحم الكاين
من حيوان سمين وباللحم المهزول ايضا وان كان اللحم المهزول احص
بذلك لغلبة الجفاف عليه وحاجته الى اكتساب رطوبة تعدل
بها مزاجه ه ولفولوطس في هذا قول قال فيه
ان لحم الحيوان المعتدل السمن افضل واجود من لحم الحيوان المفرط
السمن ومن الذي لا يسمن له السمن وما كان من الحيوان يتغذى باغذية
سريعة الانهضام كان افضل مما يتغذى بخلاف ذلك وما كان من
الحيوان في طبيعته رطبا فذكره احمد من اناثه والمستكمل فيه ايضا
[illegible] ما لم يستكمل بعد ه وما كان من الحيوان في طبيعته
يابسا فاناثه احمد من ذكره والمستكمل منه [illegible] مما لا استكمل
فاما اختلاف غذا اللحمان على حسب اوقات السنة فهو ايضا فيما اقدم
ان من الحيوان ما الغالب على مزاجه الحرارة واليبوسة مثل الحولان
الجرود وما شاكله ه ومنه ما الغالب على مزاجه الحرارة والرطوبة
مثل

مثل الضان وما شاكله ه ومنه ما الغالب على مزاجه البرودة و
الرطوبة مثل الحملان [illegible] ومنه ما الغالب على مزاجه البرودة
واليبوسة مثل البقر والماعز ومنه ما هو في غاية الاعتدال مثل
الجدي الرضيع والرضيع من البقر والحولي من الضان فما كان منه حارا يا
يابسا كان مذموم الغذا جدا الا ان احمد ما يوكل في الشتا ه و
ما كان منه حارا رطبا فاحمد ما يوكل في الربيع وبعده الخريف ه
وما كان منه باردا يابسا كان مذموم الغذا ايضا الا ان احمد ما يوكل
في النصف الاول من الصيف لان في الهوا بعد من الرطوبة ما يحتمل
به مزاجه ه وما كان منه باردا رطبا فاحمد ما يوكل في وسط
الصيف واذا ما يوكل في الشتا وحاله في الربيع والخريف قريب من ذلك
وما كان منه معتدل المزاج فاحمد ما يوكل في الربيع وبعده الصيف
وللفاضل ابقراط في هذا فصل قال فيه ان لحم [illegible] في
الربيع والشتا والخريف فليس بالمحمود واحمد ما يوكل في الصيف
واما الماعز فهو في الشتا ردي جدا وحاله في الربيع والخريف
قريب من ذلك واحمد ما يوكل في الصيف ه واما
الضان فاحمد ما يوكل في الربيع وفي سوى ذلك من الازمان منه مذموم
واما البقر فهو في النصف الاخير من الربيع والنصف من اول
الصيف محمود وفي خلاف ذلك مذموم

الباب الرابع عشر في
كيفية استعمال اللحمان بالصنعة

واما اختلاف غذا اللحمان على حسب الصنعة والعمل فيكون
على ثلث ضروب وذلك ان من اللحمان ما يتخذ مشويا ومنها ما يتخذ

مطجنا ومنها ما يتخذ مسلوقا بالما والملح ومنها ما يتخذ مطبوخا
بالخل والابازير وغير ذلك فما كان منها مشويا او مطجنا
كان اكثر اللحمان غلظا وابعدها انهضاما واقوى سددا وجعلها
للابدان وذلك لقلة ما بقي فيه من رطوبة اللحم لتمكن النار منه
ومباشرتها له وقوة فعلها فيه ولهذه الجهة صار ما ينال البدن
من غذايه اقل واصلب ه والحال في الشوي في هذا افضل بان
فيجب على من اراد ان يشوي لحما ورطوبته التي فيه مذمومة مثل
رطوبة اللحم الكثير الشحم ان يكثر ملحه ويطيل لبثه في النار
ليقل رطوبته وتفنى الكثيرة ه ومن اراد ان يشوي
لحما ورطوبته التي فيه محموده مثل رطوبة الحيوان المتوسط السمن
او رطوبة اللحم الاحمر من حيوان سمين فلا يمكن النار منه تمكنا يمكنها
معه ان يجفف اكثر رطوبته لكن يمسحه بالزيت ليحقن الرطوبة
في باطنه ويمنع من الخروج ويسرع من النار واكثر رطوبته
بعد فيه ه ومن قبل ذلك صار الافضل ان يتخذ
اللحم المخالط للشحم مشويا بملح كثير ونار محرقة لا لهب
فيها لئلا يزول اكثر رطوبته رويدا رويدا ويقارب في الاعتدال
كيلا يزلق المعدة لذلك وتخونها الماسكة قوته والمعا ويحدر عنها
بسرعة قبل نفوذه في العروق اولا في حرارة المعدة لان
قوتها الماسكة قوية فيطول لبثه فيها ويستحيل الى الرداءة
وحسن المراد ه فاما المسلوق بالما والملح فان الما
يكسبه رطوبة يصير بها ارطب والين واسرع انهضاما و
انحلالا واسهل نفوذا في العروق وخروجا من البدن و
من قبل ذلك اشارت الاوايل ان يتخذ اللحم المهزول الا
مسلوقا

مسلوقا ليستفيد رطوبة من الما يعتدل بها مزاجه اذ كان في طبيعته
يابسا عصبا ه واما المطبوخ فهو في طبيعته متوسط
بين ما يرطب ويجفف لان الما وان اكسبه رطوبة فان الابازير تلطف
اليبس والجفاف ما يعتدل به رطوبته المكتسبة من الما ولذلك
صار الافضل في الطبخ من اللحمان ما كان متوسط السمن ولحم
احمر سمين صغير من الشحم ليدوم رطوبته واعتداله من غير ان
ينقص من رطوبته شي ولا يزيد عليها ه الا انه قد يقع
بين الوان الطبيخ اختلاف كثير على حسب ما يخلطها من الابازير
وغير ذلك مما قد يمكن ان يرد اللحم على حالته وطبيعته
او يزول الى احدى الحاشيتين دون الاخرى فان من الالوان
ما يلقب بالاسفيدباج الساذج وهو المتخذ بالما والملح والزيت
والكزبرة الرطبة والبصل والكمون ومنها ما يتخذ بالخل و
المري والسذاب والابازير الحريفة ومنها ما يتخذ بالخل
والسكر وما التفاح الحلو والمامقود والكزبرة اليابسة
ومنها ما يتخذ بالحصرم وحماض الاترج وما الرمان الحامض
فما كان منها متخذا بالما والملح والزيت وما عددناه من الابازير
كان قريبا من المسلوق في رطوبته ولينه ه وما كان منها
متخذا بالخل والمري والسذاب والابازير الحريفة كان قريبا
من المطجن في حرارته وتجفيفه ه وما توسط بين هذين
اللونين كان اقرب الى التوسط والاعتدال الا ان اعدلها
وابعدها من الحاشيتين جميعا اللون المعروف بالزيرباج المتخذ
بالخل والسكر والكزبرة الرطبة واليابسة وما التفاح العذب
والماورد ولذلك اللون المعروف بالرمان العذب وما التفاح

والعنب ذلك لتوسط هذين اللونين واعتدالهما في الحرارة و
البرودة والرطوبة واليبوسة   واما المطبخ بما الحصرم و
حماض الاترج والرمان الحامض فهو اكثر انواع الطبيخ تبريدا
وتجفيفا وتقوية للمعدة ولذلك صار نافعا من الاسهال المري
الكائن من ضعف القوة الماسكة في المعدة والكبد جميعا   واما
المتخذ بالخل والمري والشراب والابازير فهو اكثر انواع الطبيخ
حموضة وشبها الا انه دون المطبخ المطبخ بالابازير المختلفة في الحرارة
والتجفيف كثيرا   وهذه الاشياء يجب ان يتخذ كل نوع من انواع
الحيوان بلون اما مشاكلا لطبعه ومزاجه وسمنه وهزاله   واما
مشاكلا لطبعه المعتدل   واما الخاصة على حسب طبع الحيوان
ومزاجه وسمنه من هزاله فقد كنا بينا ذلك انفا حيث قلنا ان
من الحيوان ما هو في طبعه يابس مثل البقر ولحم الماعز   ومنه
ما هو في طبعه رطب مثل الخنزير ولحم الرضيع من الضان
ومنه ما هو في طبعه حار مثل الخرور ولحم الفتي من الضان
ومنه ما هو في طبعه بارد مثل الخنزير ولحم الماعز وبلوغها التيس
ومنه ما هو في طبعه معتدل مثل الحمل الرضيع ولعله الحولي فما
كان منها في طبعه يابسا وخاصة ان كان مع ذلك مهزولا نحيفا
كان الافضل ان يتخذ بما وملح واسفيدباج ساذج ليكتسب من
الما رطوبة يعتدل بها يبس مزاجه او جفاف هزاله   وما
كان منها في طبعه رطبا كان من الواجب ان يتخذ مشويا او مطجنا
او مقليا بالابازير الحارة المختلفة ليكتسب بذلك يبسا وجفافا فان
كان مع ذلك سمينا وجب ان يتخذ مشويا بنار قوية وملح كثير
وما كان منها في طبعه حارا وجب ان يتخذ بالحصرم والرمان الحامض
وحماض

وحماض الاترج وقضبان الرجلة الا ان يكون طبع المستعمل
له يابسا فيتخذ بالخل وما القرع والقثا والخيار وماء الحس
ليكتسب بذلك بردا يعدل به حرارته   وما كان منه
في طبعه باردا وجب ان يتخذ بما النعناع والكرفس والشذاب
والبزر والابازير الحارة والشراب الريحاني   وما كان منه في
طبعه معتدلا كان الافضل ان يتخذ بما يشبه مزاجه على حاله
ولا يكسبه حالا يميل به الى احدى الكيفيات دون الاخرى وهو ان يتخذ
اما اسفيدباج مطيبا بالخل والسلق وما التفاح العذب والماورد
والكزبرة الرطبة والنعناع ويسير من البصل والزعفران والكمون
والشبث الحقير من الفلفل   واما معقدة بما الرمان الحلو والتفاح
العذب الذكي الرائحة وشي من ماورد   واما سكباج ساذجة
معمولة من اليوم معدية بما الرمان الحلو او بسكر طبرزذ
واما الخاص اللحمان على حسب مزاج المستعمل لها وطبعه فانه
ان كان مزاج المستعمل لها محرورا كان الافضل ان يستعمل منها
ما كان في طبعه باردا مثل اللون المتخذ بالخل وما الرمان الحلو
والتفاح العذب الذكي الرائحة والماورد الا ان يكون في طبعه
لينا فيتخذ بما الحصرم وحماض الاترج والرمان الحامض
وان كان مزاج المستعمل له باردا وجب ان يتخذ منها ما كان
في طبعه حارا مثل اللون المطبخ بالخل والمري والشراب و
السذاب والكرفس والنعناع وورق الاترج والزنجبيل و
الدارفلفل الا ان يكون مع ذلك اسهال فيتخذ اما
مشويا واما مطجنا بشراب ممزوج او بعسل   وان
كان مزاج المستعمل له معتدلا كان الافضل ان يستعمل منه ما كان

في طبيعته متوسطا مثل اللون المعروف بالزيرباج او السكباج
السلمه من الثوم المعمول بها الرمان الحلو او ما يشبه الطبرزد ه
فقد بان من قولنا كلامنا ان من الالوان ما يصلح ان يكتسب بالصنعة في
العمل اما حرارة واما برودة واما رطوبة واما يبوسة ومنها ما يحتاج
ان يحفظ على طبيعته التي هو عليها ولا يغير تغييرا يكسبه الا
لذاذة فقط ه ولذلك وجب ان لا يقاس بين جنسين مختلفين من
الحيوان في نوعين من الطبيخ متباينين فيقال انهما احمد وانهما
اذم لانه قد يمكن ان يتساويا جميعا في الحمد او في الذم من قبل انه
قد يجب في كل واحد منهما ان يكون في النوع الذي يخصه من الطبيخ
محمودا او مذموما مثال ذلك ان انسانا لو قاس بين ضان مشوي
وماعز مسلوق لوجدهما جميعا متفقين في الحمد وجودة الصنعة
لان الضان لكثرة رطوبته يحمد ان يكون مشويا والماعز لزيادة
يبسه يحمد ان يكون مسلوقا ه ولذلك لو قاس بين بقر
مشوي وخنزير مسلوق لوجدهما جميعا متفقين في الذم لان
البقر لكثرة يبسه يذم ان يكون مشويا والخنزير لزيادة رطوبته
يذم ان يكون مسلوقا ه والحال في هذا اصل بالشيء نفسه
انه لا ينبغي ان يقاس بين لحم حيوان مشوي من جنس وحيوان
مطبوخ من جنس اخر كما لا يجب ان يقاس من حيوان مخصب
من جنس وحيوان مهزول من جنس اخر لان ذلك لا يقاس ولا
يقع بينهما لان القياس انما يجب ان يكون من جنسين من
الحيوان مختلفين اذا كانا على مقدار واحد من السمن والهزال
وفي نوع واحد من انواع الطبيخ ليعلم انهما افضل من تلك الحال
من السمن او الهزال وانهما احمد في ذلك النوع من الطبيخ مثال
ذلك

ذلك ان انسانا لو قاس بين ضان وماعز سمينين لوجد الماعز
افضل لان رطوبة الشحم تعدل يبس مزاج الماعز الطبيعي وترطب
لحمه فيصير محمودا وتزيد في رطوبة الضان وتكسبه لزوجة
وغلظا فيصير مذموما ه ولذلك لو قاس بين ضان وماعز
مهزولين لوجد الضان افضل لان يبس الهزال يجفف الكثير
رطوبة الضان الفضلية ويعدل مزاجه فيصير محمودا و
يزيد في يبس الماعز فيصير قحلا جافا مذموم الغذاء ه وعلى
هذا المثال والقياس يجب ان يقاس بين نوعين من الطبيخ من جنس واحد
من الحيوان ليعلم اي النوعين من الطبيخ افضل لذلك الحيوان و
ذلك ان انسانا لو قاس بين ضان مشوي وبين ضان مطبوخ لوجد
المشوي افضل للسبب الذي قدمنا ذكره قبل هذا ولو قاس بين
ماعز مشوي ومطبوخ لوجد المطبوخ افضل ه

الباب الخامس عشر
في اختلاف اعضا الحيوان وما يختص به كل واحد منها من الحمد من جهة الغذا وبطانه وسرعة الاستمرا

اما الاعضا فان بعضها يخالف بعضا بوجوه ثلثة احدها من تركيبها
وتلبيكها ه والثاني من حركتها وسكونها ه والثالث من مواضعها
واماكنها ه فاما تركيب الاعضا فيكون على ثلثة ضروب وذلك
ان منها ما هو عصبي مثل الجلود والكروش والمعا والاعصاب
والغضاريف ومنها ما تركيبه لين رخو مثل الشحم والمخ والدماغ

والنخاع ووسطها ما تركيبه معتدل متوسط بين الصلابة واللين مثل
لحم العضل وسائر اللحمان المعراة من الشحم وخاصة متى كان من
حيوان معتدل في السمن فما كان من الاعضاء تركيبه يابسا عصبيا كان
الغالب على مزاجه البرودة واليبوسة ولذلك صار اعسر الاعضاء
واكثرها انغاما [?] للهضم وابعدها للاستحالة الى الدم لان ما كان من الغذاء
في طبيعته يابسا قليل الدم والرطوبة احتاج قبل استحكام طبخه
واستحالته الى الدم الى مدة اطول ه ولذلك صار ما يتولد منه
من الغذاء عسرا لا معتدلا عند الطباخ وخاصة متى كان من حيوان
مهزول او حيوان هرم او حيوان يابس المزاج بالطبع مثل التيس
والماعز ه واما ان كان من حيوان فتي او حيوان صغير او
حيوان سمين او رطب المزاج بالطبع مثل الخنزير ولحم الضان
فانه اذا انهضم غذا غذاء كثيرا طويل اللبث في الاعضاء بعد
الانحلال منها من قبل ان يشبه مزاج الاعضاء لتعدل رطوبة
مزاج الحيوان او برطوبة الشحم ان كان الحيوان سمينا ه ولذلك
صارت الاعضاء الصلبة العصبية من الحيوان والضان اكثر تعديلا له
وتقوية للاعضاء منها اذا كانت من حيوان اخر ه واما ما كان من
الاعضاء تركيبه لينا رخوا فان الغالب على مزاجه الحرارة والرطوبة ه
لغلبة الرطوبة فيه الا انه من الحرارة لكثرة ما كان رطوبته مجاوزة للمقدار المعتدل
الا انه ينقسم ثلثة اقسام وذلك ان منه ما هو سيال مثل دسم اللحم
الاحمر الكائن من حيوان سمين اعني الدهن الموجود في تخلخل اللحم
السمين ه ومنه الغليظ الجامد المحرم على بني اسرائيل
في التوراة مثل شحم الثرب والكلى ه ومنه السمين المتوسط
بين هاتين المرتبتين مثل الشحم الرطب اللين المخالط للحم والعظم
اعني

اعني شحم الاضلاع والاكتاف والخواصر وغير ذلك مما احلته
التوراة لبني اسرائيل ه واما الصنف الاول والثالث
منها اعني الدسم والسمين فان سيلانهما وانمياعهما يدلان على ان
الغذاء المتولد عنهما متوسط بين الرقة والغلظ ه واما الصنف
الثاني اعني الشحم الغليظ الجامد فان جموده وغلظه يدلان على ان
الغذاء المتولد عنه غليظ لزج لان الشحم في طبيعته اغلظ من الدسم و
السمين كثيرا ه ولذلك قال جالينوس ان الشحم على ضربين
لان منه ما هو لين رخو وهو الذي اذا اذيب بحرارة النار وبرد بقي
يشبه الزيت العتيق الذي قد غلظ قليلا لقدمه ومنه ما هو غليظ جامد
فهو الذي اذا اذيب بحرارة النار وبرد جمد بسرعة وغلظ وهذا
النوع منه خاصة يكون على ضربين وذلك ان منه ما هو من حيوان مائي مثل السمك
ومنه ما هو من حيوان ارضي مثل المواشي فما كان منه من حيوان مائي ذاب
سريعا ولم يجمد سريعا ه وما كان منه من حيوان ارضي فانه لا يكاد
ان يذوب سريعا لكنه يجمد بسرعة ولذلك صار شحم الحيوان المائي
اكثر من دسمه وقد يستدل على ذلك من جهتين احداهما حسا و
الاخرى قياسا ه واما من جهة الحس فلانا اذا لمسنا لحم
الحيوان الارضي التصق [?] بايدينا منه دسما شيئا وهو ظاهر
واذا لطخنا عيناه وجدنا له عذوبة ودسومة ه واما الحيوان
المائي فليس كذلك لانا اذا لمسناه لم يعلق بايدينا منه من الدهنية
الا اليسير اذا كان سمينا ه واذا لطخنا عيناه لم نجد له من العذوبة
والدسومة ما نجده للحيوان الارضي ولذلك صار الانسان يقدر
ان ياكل من الحيوان المائي ما لا يقدر ياكله من الحيوان الارضي ويقبل ان
عذوبة الحيوان الارضي وكثرة دسمه تشبع بسرعة ه واما القياس

فلان الحيوان المائي اكثر رطوبة بالطبع والرطوبة اذا كثرت
في الحيوان افضل اكثرها عن غذا الاعضا واحتاجت الاعضا ان
تقذف ما فضل من غذائها وترسله عنها الى باطن البدن وتحقنه لانه
مغيض للفضول واذا صار هناك وكثر انطبخ طبخا ناقصا وغلظ
وجمد وصار شحما ه واما الحيوان الارضي فليس كذلك لان
رطوبته بالاضافة الى رطوبة الحيوان المائي اقل كثيرا واذا قلت
الرطوبة في الحيوان نقصت عن غذا الاعضا واحتاجت الاعضا
الى ان تستقيها اليها لحاجتها الى الغذا واذا استقتها اليها
استترت في اللحم واسخنتها حرارة اللحم الغريزية وصارت دسما
سيالا لا سمنا ولذلك صار كل حيوان في طبيعته رطبا اكثر
شحما واقل دسما وكل حيوان في طبيعته يابسا اكثر دسما واقل
شحما ه ولهذه الجهة صار الشحم في الخنزير اكثر واغزر
لزيادة الرطوبة على مزاجه بالطبع والدسم في التيس اكثر
واغزر لغلبة اليبوسة على مزاجه بالطبع ه ومن بيان
مما ذكرنا ان الدسم اسخن والين من الشحم وذلك لما فيه من زيادة الحرارة
الغريزية المكتسبة من حرارة اللحم المجاورة له ه واما
الشحم فانه ابرد واغلظ واقل رطوبة من الدسم لتبرا ذلك
لبعده من حرارة اللحم ورطوبته وان كانا جميعا في الجملة اعني
الشحم والدسم قليلي الغذا مذمومين ولذلك وجب الا
يستعملا على سبيل الغذا لكن لتطييب اللحم فقط ومن قبل
ان كل واحد منهما في ابتداء امره يربو في المعدة ويلاحجها
ويشبع بسرعة ويفسد ما يوافي في المعدة من الطعام لانه
بدهنيته يطفو على الطعام ويعوم عليه فاذا اختلط به
الكيسه

الكيسه لزوجة وغلظا ومنعه من الانهضام ولبث في المعدة زمانا
حتى تسعى به عن سفا في غذا ياتي ه فاذا صار
الطعام الى الهضم كان من خاصته ان يلين خشونة المعدة ويزلق
ما فيها ويحدره بسرعة ويحول بين لطيف الطعام وبين النفوذ في
عروق الماساريقا التي ينفذ فيها لطيف الغذا ويصاعد الى الكبد
ولا يصل الى الاعضا من غذائه الا مقدار يسير مذموم لانه يولد
سدفا ويقلب الى الخام الغليظ او الى البلغم الرقيق بسرعة
على حسب طبيعته في ذاته لانه ان كان غليظا جامدا مثل
شحم الكلى والثرب كان ما يتولد منه بالخام الغليظ اشبه واليه
اقرب وان كان دهنا سيالا مثل الدسم الكائن في تخلخل اللحم كان
ما يتولد عنه بالبلغم الرقيق اشبه واليه اقرب ه و
لروفس في هذا فصل قال فيه ان الاعضا التي تنال من الشحم و
الدسم من الغذا حسب ما يطلبان المعدة ويشبعان الا ان ذلك
ان الشبع يقع منهما اكثر من تغذيتهما الاعضا لان كل
واحد منهما يربو في المعدة ويلاحجها ويشبع بسرعة
فاذا اخذ في الهضم انحدر عن المعدة والمعا قبل نفوذه
في العروق ه ولجالينوس في هذا فصل قال فيه
ان ما كان من الاعضا السمين فيه اكثر والشبع منه يقع ازيد و
انحداره اسرع وما كان من الاعضا السمين فيه اقل والشبع
منه يقع انقص وانحداره عن المعدة ابطأ ه

في الوجوه التي لها اختلف الشحم في غذائه وفعله

الشحم في جملته يسخن ويرطب الا انه يختلف في القوة والضعف

٨

64

الاسباب خمسة احدها جنس الحيوان الذى هو منه ه والثانى
طبيعة الحيوان ومزاجه ه والثالث سن الحيوان ومقدار
زمانه ه والرابع طول الشحم فى نفسه او قدمه ه والخامس
ما احدثته فيه الصنعة والعمل ه فاما اختلافه من جنس الحيوان
الذى هو منه فيكون على ثلثة ضروب وذلك ان منه ما يكون من
حيوان ذكر ومنه ما يكون من حيوان انثى ومنه ما يكون من
حيوان قد اخصى فخرج عن طبيعة الذكر كالانثى فما
كان منه من حيوان ذكر كان اسخن واجف وما كان منه
من حيوان انثى كان بالاضافة الى ما كان منه من حيوان ذكر اقل حرارة
وارطب وما كان منه من حيوان خصى كان متوسطا بين رطوبة
الانثى ويبس الذكر ه ولجالينوس فى هذا فصل
قال فيه ان شحم الانثى من كل حيوان ارطب واقل اسخانا وشحم
الفحل اسخن من شحم الخصى واكثر تجفيفا ه واما
اختلاف الشحم من قبل طبيعة الحيوان الذى هو منه ومزاجه فيكون
على ستة ضروب لان كل شحم فهو شبيه بمزاج حيوانه الذى
هو منه ولذلك صار متى كان من حيوان اسخن كان اسخانه اكثر
ومتى كان من حيوان ابرد كان اسخانه اقل ومتى كان من حيوان
اعدل كان حاله فى الاسخان والتبريد حالا متوسطة وكذلك
القياس فيما يرطب ويجفف اعنى انه متى كان من حيوان ارطب
كان ترطيبه للابدان اكثر ومتى كان من حيوان ايبس كان ترطيبه
للابدان اقل ه ومتى كان من حيوان قد توسط الرطوبة
واليبوسة كان فعله ايضا متوسطا بين ما يرطب ويجفف ولهذه
الجهة صار شحم الخنزير اكثر الشحوم ترطيبا للابدان من
غير

غير ان يظهر منه اسخان بين ه وشحم الاسد اكثر الشحوم
سخنا واقلها ترطيبا لان الخنزير فى طبيعته ارطب الحيوان
واعدلها حرارة لانه فى حرارته قريب من المزاج المعتدل او شبيهها
بالوقت المعتدل فى حرارته فقط واما فى الرطوبة واليبوسة فان
بينهما فرقا لما قد قيل ان الانسان فى طبيعته يابس وشحم الخنزير
فى طبيعته رطب ولذلك صار دسمه سيالا مائعا وشحمه نافع من
الزحير واللذع الشديد العارض فى المعا لانه بلطافته وسيلانه
وامياعه ينفذ فى مسام الاعضا حتى يصير الى باطنها بسرعة
ويسكن المها ويمنع من اجتياز الفصول اللذاعة لها وان كانت هذه
الخاصة قد توجد فى شحم الاوز ايضا لكثرة رطوبته ولطافته
واما الاسد فهو فى طبيعته اسخن الحيوان وايبس مزاجا و
لذلك صار شحمه اكثر تفشيا وتحليلا من سائر الشحوم ولهذا صار
نافعا من التوا العصب والغدد ومن الاورام الجاسية المزمنة
واما شحم البقر فمتوسط بين شحم الخنزير وشحم الاسد ه
واما شحم الماعز فهو وان كان اقل حرارة من شحم البقر فانه اسخن
واجف من شحم الخنزير كثيرا من قبل ان الماعز وان كان بالاضافة
الى اكثر الحيوان المشاء باردا فانه بالاضافة الى المزاج المعتدل
اسخن وايبس كثيرا والدليل على يبسه جودة انعقاد ذائبه
بسرعة ولذلك صار نافعا من قروح المعا اذا احتقن به لانه يجمد
على الاعضا ويلحمها بسرعة ومن خاصته اذا طبخ شحم الكلى منه
بالشعير وشرب نفع من قروح الرية والمعا ولذلك يفعل فى
كل علة تحتاج الى التغرية اذا استعمل مع الاحسا والتدبير الموافق
للعلة ه واما شحم الضان فانه وان كان اسخن من شحم الماعز

والخنزير جميعاً وهو متوسط بينهما في الرطوبة واليبوسة لانه اجف
من شحم الخنزير وارطب من شحم الماعز ولذلك صار اذا احتقن به
كان اكثر نفعاً واقوى تاثيراً من شحم الخنزير في العلل الرديه
الكائنة في المعا المعروف بالقولون لا لانه اجف من شحم الخنزير
واكثر تمسكاً للذع لكن لان دم الخنزير لا يجري بسرعة لكثرة
سيلانه وانبثاثه ودم الضان يجري بسرعة لاعتدال رطوبته
وان كان في سرعة جريه مقصراً عن شحم الماعز كثيراً لزيادة
رطوبته على شحم الماعز بالطبع   وجالينوس في الشحوم
يقول قولاً فيه ان شحم الاسد اسخن وايبس من شحم الكلب
وشحم الكلب ايبس من شحم البقر وشحم البقر ايبس من شحم الغنم
وشحم الغنم ايبس من شحم الضان وشحم الضان ايبس من شحم الخنزير
والخنزير للذكر اسخن وايبس من الانثى ه
واما اختلاف الشحوم من قبل سن الحيوان فيكون على ثلثة ضروب
وذلك ان من الحيوان الصغير جداً الكائن بعد في الرضاع و
منه الحولي القريب العهد بالرضاع   ومنه الفتي البعيد
العهد بالرضاع ومنه الهرم الطاعن في السن فما كان من الشحم
من حيوان رضيع او حيوان حولي قريب العهد باللبن كان
اعدل حرارة وازيد رطوبة   وما كان من حيوان فتي كان اكثر
حرارة واقل رطوبة   وما كان من حيوان هرم كان ابرد و
ايبس كثيراً   وما كان من حيوان ذكر كان اسخن وايبس مما كان
من حيوان انثى ه   واما اختلاف الشحم من قبل طراوته وقدمه
فيكون على ضربين وذلك ان منه الطري القريب العهد بالخروج
من الحيوان ومنه العتيق البعيد العهد بالحيوان فما كان منه طرياً
كان

كان اقل اسخاناً واكثر ترطيباً   وما كان منه عتيقاً كان اكثر اسخاناً
واقل ترطيباً وكلما ازداد بعداً من الحيوان وعتق كان اكثر لاسخانه
واقل لترطيبه من قبل ان حرارة الهوا كلما تمكنت منه نشفت رطوبته
واكسبته حرارة وجفافاً ولذلك قال جالينوس ان الشحم العتيق
اقوى حرارة واقل رطوبة ولذلك صار اكثر تحليلاً من الحديث ه
وقول ديسقوريدس قال فيه ان كل شحم اوثر بطول زمانه
يعني فان رطوبته تقل وحرارته تزيد وكذلك حال الخمر و
العسل والشراب والخل لانا نجدها كلما عتقت وبعدت ازمانها
قويت حرارتها وصارت لذاعة قوية على تحليل الاورام الصلبة [illegible]
والانتفاخ والانتفاش ه   واما اختلاف الشحم على حسب
ما يلحقه من الصنعة والعمل فيكون على ضربين وذلك انه متى استعمل
ساذجاً من غير ان يخالطه غيره كانت قوته بسيطة ساذجة يفعل
على حسب طبيعة الحيوان الذي هو منه في قوته ومزاجه وسنه و
متى اضيف الى غيره تركبت قوته وتوسطت بين طبيعة الحيوان
الذي ذلك الشحم منه وبين طبيعة ما يخالطه ويمازجه ولذلك صار
الشحم المملح اكثر اسخاناً وتجفيفاً مما لم يخالط الملح لتكسبه
حرارة وجفافاً في مخ العظام واما مخ العظام فانه اعدل و
احمد من الشحم والدسم جميعاً لانه متوسط بين طبيعة الشحم وغلظه
وطبيعة الدسم ولطافته ولذلك صار ارطب جسماً والين من الشحم و
اغلظ قواماً واكثف جسماً من الدسم ولهذه الجهة صار فعله ايضاً
متوسطاً بين فعل الشحم وفعل الدسم ه

في الدماغ

فاما الدماغ فانه وان كان في طبيعته حاراً رطباً لانه من جنس الشحم

والمخ فقد وقع له انه صار بالعرض باردا ذلك لكثرة ما يصل اليه و
يناله من برد الهوا المطيف بالراس لقلة ما على عظم الراس من اللحم و
الشحم ه ولهذا ما ظن قوم ان الدماغ بارد بالطبع واقاموه في
طبيعته ومزاجه مقام البلغم الغليظ اللزج وصيروا دليلهم
على ذلك من جهتين احداهما من فعله والاخرى من انفعاله اما
من انفعاله فانهم قالوا انا لما وجدنا الدماغ بطيا في المعدة عسر
الانهضام مفسد الشهوة الغذا علمنا ان البرد اغلب على مزاجه
واستشهدوا على ذلك بكلام لجالينوس ظنوا انه مطابق لقولهم موافق
لدعواهم لان جالينوس قال اذا اردت ان تهيج القي فاطعم الدماغ بعد
الطعام بوقت كثير ه وكذلك وجب الا يستعمله من كانت شهوته
ناقصة منقوصة واما ما استدلوا به على برودة الدماغ من فعله فانهم قالوا
لما وجدنا الدماغ ينبوع الحس والحركة اتضح انه في طبيعته بارد
رطب لانه لو كان حارا على دوام حركته لالتهب واحترق وتشقق
جوهريته وهلك الحيوان من قريب فاما فسدنا عليهم هذه الدعاوى
من جهتين [illegible] احداهما صناعية والاخرى فلسفية فاما من الصناعة
فانا قلنا لهم ان الدماغ وان كان بطيا في المعدة بعيد الانهضام مفسدا
لشهوة الطعام فان ذلك ليس فعله من برده لكن من رطوبته ولزوجته
وتوسطه من طبيعة الشحم والدسم ولو وجب في الدماغ ان يكون باردا
لبعد انهضامه وابطائه في المعدة وافساده لشهوة الغذا لوجب في
الشحم ايضا اضعاف ذلك ضرورة اذ كان اعسر بعد الانهضام و
الابطا في المعدة وافساد الشهوة من الدماغ كثيرا لاسباب قد
قدمنا ذكرها مرارا ه واما ما استشهدوا به من قول جالينوس حيث
يقول انه متى اردت ان تهيج القي فاطعم الدماغ بعد الطعام بوقت كثير

فانهم

فانهم لو فحصوا عن هذا القول فحصا شافيا لعلموا ان جالينوس لم يامر بالدماغ ع
هذه الخاصة لبرده لكن لرطوبته ولزوجته اذ الرطوبة اخص بما ذكروا
من البرودة لان من شان البرودة الجمع والحصر والتقوية والتنبيه
لشهوة الطعام لمجانستها للشهوة بالطبع ولذلك صار الما البارد [illegible]
شهوة الطعام والسعد نافضا لها واما الرطوبة واللزوجة فمن شانهما
ان تخلطا بالغذا وتكثفانه غلظا وتمنعا من هضمه فان اتفق
فيهما مع ذلك ادنى حرارة ودهنية عاما وعوما الطعام معهما
وهيجاه الى الخروج من فوق وان كان مفرطا او باردة ثقل
جرمهما وهبط سفلا وازلق الطعام وهيجه الى الخروج واسهل بسرعة
ونستدل على ذلك من الما والهوا لان الما لما كان مع رطوبته باردا
ثقل وهبط سفلا والهوا لما كان مع رطوبته حارا خف وعام و
ترقى صعدا ه ولما اوردنا به عليهم من القياس غير قول
الفيلسوف لان الفيلسوف قال في كتابه المعروف بكتاب طبائع الحيوان
قولا هذا معناه ان الدماغ لما كان ينبوع الحس والحركة والحس والحركة
فلا يكونان الا بقوة من الحرارة الغريزية لم يمكن ان يكون الدماغ باردا
لان البرودة من شانها ان تخثر الرطوبات وتغلظها وتخدر الحس
وتمنع من الحركة وتفسدها ه وقال في موضع اخر ان الدماغ لو
كان باردا لعدم الانسان الفكر والذكر والفحص والتمييز ع
وعدم ذلك مع ضعف الحرارة ونقصانها ه ونستدل على ذلك
من الشاهد لانا نجد من قد غلب على مزاج دماغه البرد بعيد الفكر
دايما قليل الذكر فاسد التمييز فقد بان من قول الفيلسوف ان
الدماغ حار رطب باعتدال الا ان الطبيعة احتاطت واكسبته
برودة عرضية تمنع من التهابه كيلا يحترق بدوام حركته وجولان فكره

مجففة ما على تجفيف الدماغ من الشحم واللحم بل صيرته معرى
وذلك ليميل الى الدماغ من لطيف الهوا الخارج ما يسكن حرارة
العضو الملتهب من الحركة ولمنع من البلادة كما احتال للقلب
بالرية والنفس ليصل اليه من لطيف الهوا ما ينفي البخارات الغليظة
الكاينة عنه ويرده الى اعتداله وطبيعته كيلا تختنق الحرارة الغريزية
وتطفى ؟

في النخاع اعني مخ الفقار

فاما النخاع فمتصل بالدماغ ولذلك ما قيل انه من جوهر الدماغ الا انه
اصلب كثيرا وبخاصة طرفه الاسفل من الصلب العريض الذي لانه
كلما بعد من الدماغ قلت رطوبته وازداد صلابة ولذلك لا يغتذي كما يغتذي
الدماغ ومخ العظام والدسم لانه اقل رطوبة وربما صار كثيرا الا
انه اذا استحكم انهضامه نال البدن من غذايه غذا ليس باليسير ؟
واما الاعضا المتوسطة بين الليانة والصلابة اعني العضل واللحم الاحمر
المعرى من الشحم فانها في غاية الاعتدال والتوسط بين الكيفيات
الاربع ولذلك صارت اعدل الاعضا واسرعها انهضاما و
اسهلها نفوذا في العروق وافضلها في تقوية البدن الا انها
تنقسم قسمين وذلك ان منها الخالص الصحيح مثل البستمارق
ووسط العضل ؟ ومنها الشبيه باللحم مثل الضرع والخصى
والنغانغ والحنجرة والحلبلوب الذي الى جانب القلب والرية
فما كان منها خالص اللحم كان الا على على مزاج الجوهر
الذي لانه لحم مسطح منعقد منسوج باعصاب دقاق وشريانات
وعروق يحمى عن الحس للطافتها ولذلك صارت اكثر الاعضا دما
واعدلها غذا وابعدها من اللزوجة والغلظ وقد يستدل على ذلك من
جهتين

جهتين احداهما ان ليس فيها من الرطوبة واللزوجة ما تطفو على الطعام
وتربو في المعدة وتشبع بسرعة عن غير حقيقة كما تفعل الشحم والدسم
لكنها تنحط سفلا وتستقر في موضع الطبخ من المعدة حتى تتمكن
الحرارة الغريزية منها فتكمل نضجها وتجود هضمها ولذلك لا يعسر
على الانسان ان يتناول منها المقدار الزايد على شبعه قليلا ؟
والثانية ان ليس فيها من الدهنية ما يزلق المعدة والمعا ويحدرها
قبل نفوذها في العروق للنهضة للطافة غذايها وخفة حملها على
الطبيعة تلبث في المعدة والمعا مدة يمكن فيها ان تجذب قوة الكبد
منها مقدار حاجة الطبيعة اليه على الكمال ولهذه الجهة صارت
اسرع الاعضا انهضاما واسهلها نفوذا في العروق واوصلها
الى اقطار الابدان واقربها استحالة الى الدم المعتدل واكثرها
تشبها بالاعضا ومن اجل ذلك صارت موافقة لحفظ الصحة وقوة
الاعضا ؟ واما الشبيه باللحم فهو اقل دما وارخا
جسما من اللحم الخالص الصحيح ومن اجل انه قد اختلط طبعا ثانيا
والتبس هشاشة ولدانة ولذلك صار في طبيعته وغذايه متوسطا
بين جوهر اللحم وجوهر الشحم وهو لذلك اقل دما من اللحم واكثر منه
رطوبة ولزوجة ولهذا صار لونه متوسطا بين لون الشحم ولون اللحم او
اقرب الى لون الشحم قليلا ؟ ومن اجل ذلك صار بالاضافة
الى الشحم الطف واعدل واسرع انهضاما وبالاضافة الى اللحم اغلظ
واكثر لزوجة وابطا انهضاما ومن اجل ذلك صار الغذا المتولد
عنه ايضا متوسطا بين غذا اللحم وغذا الشحم لانه بالاضافة الى
الشحم اكثر غذا واسرع انهضاما الا انه ينقسم قسمين وذلك
ان منه شيا اعدته الطبيعة لتوليد رطوبات فيها لتمام النسل مثل

الضرع للبن والخصى للمني ومنه شي اعدته لتوليد رطوبات
ترطب بها ما حولها من الاعضا بالطبع مثل النغانغ واللحم الرخص
الذي في اصل اللسان والذي بالقرب من الوريد المعروف بالحلقوب
وعند المعا المسمى المدور لان هذه المواضع لما كانت قليلة اللحم
احتاجت الطبيعة الى اعداد اعضا بالقرب منها لتعد لها
فضل الرطوبات التي بها تغذيتها وترطيبها ٭ واما اختلاف
الاعضا من قبل حركاتها وسكونها فيكون ذلك على ضربين وذلك ان
من الاعضا ما هو دايم السكون مثل البطن وما يليه ٭ ومنها
ما هو دايم الحركة وهو على ضربين اما ان تكون حركته طبيعية واما
عرضية فاما الطبيعية فهي التي يحركها العضو بذاته ولنفسه لا من
اجل عضو اخر غيره مثل حركة الشفتين والاذنين والعوام ٭
واما العرضية فهي التي يتحرك بها العضو مشاركة لعضو اخر
غيره لا من اجل نفسه مثل حركة اللحم المجاور للرقبة وعظم
الصلب وصندوق الصدر فان اللحم المجاور للرقبة والصلب
يتحرك بحركة خرز الرقبة وخرز الصلب والاضلاع ٭
والمجاور لصندوق الصدر يتحرك بحركة الصوت والنفس معا
فقد بان من قوة كلامنا ان من الاعضا ما هو دايم السكون مثل
البطن وما يحويه ومنها ما هو دايم الحركة لذاته وعينه مثل الشفتين
والاذنين والاكارع ٭ ومنها ما هو متوسط بين الحركة و
السكون وهو الذي وان كان متحركا فانما حركته لغيره لا لذاته
مثل لحم الصدر والرقبة والصلب فما كان دايم الحركة لذاته و
عينه كان الطف غذا والطف واسرع انهضاما وابعد ا
من العروق واقرب الى الانقلاب الى الدم مما شاكله في مزاجه
وخالفه

وخالفه في دوام حركته من قبل ان الحركة من شانها ان تقوي الحرارة
وترق الاثفال وتلطفها وتنفي اكثرها من البدن ٭ وما كان
من الاعضا دايم السكون كان اغلظ غذا واسرع انهضاما وابعد
من النفوذ في العروق وابطا في الانقلاب الى الدم مما وافقه في
مزاجه وتركيبه وخالفه في سكونه وخالفه في سكونه وقلة حركته من
قبل ان السكون يفعل ضد الحركة دايما لانه يجمد الحرارة الغريزية و
يرطب الابدان ويغلظ الاثفال ويمنع من تحللها ولذلك صار البطن و
ما يليه اغلظ لحما واكثر شحما واقل عذوبة من لحم الصلب والرقبة
والصدر من قبل ان حركة الصلب والرقبة ترض ما يجاورها من اللحم و
تنق انفاله وتنفي فضوله وتخرجها من مسام البدن دايما ولذلك قل
ما على هذه الاعضا من الشحم وكثر لحمها وعذب وجاد هضمه ٭ واما
البطن فلدوام سكونه انحصرت الرطوبات في باطنه وغلظت وانطبخت طبخا
ثانيا وصارت شحما ولذلك كثر شحمه وقلت عذوبة لحمه وبان لذاذته و
عسر انهضامه ٭ ولجالينوس في هذا فصل قال فيه ان كل لحم
لاصق بعظم فهو امرا واعذب مما بعد من العظام لان العظام يمص ما
جاوره من اللحم ويحلل جسمه وينفي فضوله ويكسبه عذوبة ولذاذة ل
بانفعالها له دايما ٭ واما اختلاف غذا الاعضا بحسب مواضعها
من البدن فان ذلك ينقسم قسمة اولية على ضربين لان من الاعضا ما يلي
ظاهر البدن وسطحه ومنها ما يلي باطن البدن وعمقه ٭ وما يلي سطح
البدن ينقسم قسمة ثانية على ضربين لان منها ما هو مجاور للعظم مثل لحم
عظم الصلب والرقبة ومنها ما هو غير مجاور للعظم مثل السرة وسائر ظاهر البطن
والمجاور للعظم ينقسم ثلثة اقسام لان منها ما يلي الصدر ومقدم البدن مثل
الاعضا المتوسطة بين القلب والراس ومنها ما يلي مؤخر البدن

وعجزه مثل الاعضا المتوسطة من اسفل الكبد والذنب و
منها المتوسطة بين لاتين المرتين ومنها ما يلي الجانب الايمن
مثل الاعضا المجاورة للكبد والمرارة ومنها ما يلي الجانب الايسر
مثل الاعضا المجاورة للطحال فما كان منها يلي ظهر البدن فسطحه
كان افضل مما يلي باطن البدن وعلة ذلك ان ما يلي ظاهر البدن لقربه من
مسام البدن يتحلل فضوله دايما ويخرج بالبخارات والعرق فيقل فضوله
ويعذب لحمه ويلين ◦ وما يلي باطن البدن فلبعده من مسام البدن
وضيق منافسه يحتقن البخارات فيه ويكثر فضوله ورطوباته و
تغلظ ◦ ولذلك ما يلي الجانب الايمن افضل مما يلي الجانب
الايسر لان ما يلي الجانب الايمن مجاور لينبوع القوى الطبيعية
وحرارة الكبد والمرارة فتلطف فضوله ويتحلل دايما ◦
وما يلي الجانب الايسر مجاور للطحال وعكر المرة السودا
فيغلظ فضوله ويمتنع من التحلل فكذلك ما يلي مقدم
البدن وصندوق الصدر افضل مما يلي موخر البدن وعجزه
من ذلك لجهات ثلث احدها ان ما يلي مقدم البدن يغتذي بدم قد وصل
الى القلب وانهضم فيه بعد انهضامه في الكبد انهضاما ثانيا من
قبل ان اعضا الصدر انما يغتذي بفضله غذا القلب والقلب ليس
يقبل من الكبد الا افضل الدم واحمده فاذا وصل اليه هضمه ثانية
واخذ غذاه من احمده فانه مما يشاكل جوهره وطبيعته ودفع فضل
ذلك الى اعضا الصدر ومقدم البدن ولذلك صار غذا الصدر وما
يليه افضل واحمد من غذا غيرها من الاعضا ◦ والثانية
ان صندوق الصدر دايم الحركة بالنفس والصوت جميعا ولذلك يتحلل
فضوله ويرطب لحمه ويعذب ويحسن انهضامه والثالثة ان
صندوق

صندوق الصدر لما كان يحوي القلب والقلب ينبوع الحرارة الغريزية
والحرارة الغريزية ممتزجة بصندوق الصدر دايما في صعودها
من القلب الى الراس ولذلك لطف غذاؤه وقلت فضوله وعذب لحمه
واستفاد لذاذة ولطافة ليس هي لغيره من الحيوان واما ما يلي موخر
البدن فبالاضافة الى ما يلي مقدم البدن مذموم من جهتين احداهما
انه انما يغتذي بدم لم يصل الى القلب ولم ينهضم فيه ثانية والاخرى
بعده من ينبوع الحرارة الغريزية وضعف فعلها فيه ولذلك غلظ
لحمه وعسر انهضامه وقلت عذوبته ولذاذته ◦ و
اما ما كان من الاعضا متوسطا بين لاتين المرتين فحاله ايضا في
جودة غذاه ورداءته وسرعة انهضامه وابطائه حال متوسطة
الا ان قربها من طبيعة الاعضا التي تلي موخر البدن اكثر من قربها
من طبيعة الاعضا التي تلي مقدم البدن من قبل انها وان كانت قريبة
من ينبوع الحرارة الغريزية ومجاورة له فان الدم الذي يغتذي به دم
لم يصل الى القلب ولم ينهضم فيه ثانية كما هي ايضا في طريق الحرارة
الغريزية الصاعدة من القلب الى الدماغ فتلطف فضولها ويرق
ويخرج بمرور الحرارة الغريزية بها ◦

الباب السادس عشر
في الطير

اما لحم الطير وهو في جملته بالاضافة الى لحم المواشي اقل
غذا كثيرا لانه الطف واسرع انهضاما واقل لبثا في الاعضا
وان كان قد يختلف في جودة غذاه ورداءته لوجوه اربعة احدها
من طريق الحيوان الذي هو منه وسنه والثاني لطافته وغلظه والثالث

حصبه من هزاله هـ والرابع اختلاف اعضائه في نفسها و
مواضعها وذلك ان الطير يختلف في مزاجه وطبيعته على
خمسة ضروب فان منه المعتدل المزاج القريب التوسط والاعتدال
مثل الدجاج وبعدها الدراج هـ ومنه ما الغالب على مزاجه البروده
الا انه مايل الى اللطافه والاعتدال كثيرا مثل الدراج والفراريج
وانما نسبنا هذا الضرب من الطير الى التوسط والاعتدال مع ضعف حرارته
وقلتها من قبل ان الحيوان في الجمله حار بالطبع هـ فلما كان كذلك
صار ما كان منها ضعيف الحراره منحرفا الى البروده قليلا وكان مع ذلك لطيفا
سريع الانهضام نسب الى التوسط والاعتدال اذ كان بذلك احمد من غيره من الطير
ومن الطير ما الغالب على مزاجه الحراره واليبوسه والفساد
لبعده من الاعتدال مثل العصافير ودونها في ذلك القنابر و
الفنني من الحمام ومنه ما الغالب على مزاجه اليبوسه مثل
الشفنين والورشان والفواخت وبعدها الحجل والطيهوج
والقطا هـ ومنه ما الغالب على مزاجه الرطوبه مثل
البط والنعام وبعدها فراخ الحمام هـ فما كان منه ضعيف
الحراره مايلا الى البروده قليلا قريبا من التوسط والاعتدال
مثل الدراج والفراريج كان اسرع انهضاما واسهل نفوذا في
العروق واقرب من الاستحاله الى الدم وخاصه متى كان قليل
الشحم معتدله السمن لانها متى لم تكن مفرطه السمن كانت معونه
للمعده موافقه للدم المحمود موافقه لجميع الاسنان والمزاجات
الا انها للطافتها وسرعه انحلالها تقل لبثها في الاعضا
فلذلك صارت لا تفيد الاعضا قوه حسنه ولهذا ما صار
فعلها في بقا الصحه وحفظها افضل من فعلها في قوه الاعضا
وسدها

وسدتها واجود ما تكون هذا الضرب من الطير حين تبدي الصياح
لان في ذلك الوقت تقوى حرارتها الغريزيه وتقل فضول بدنها
وخاصه متى كانت ذكران ومن خاصتها انها اذا استعملت بزيادة
سكنت اللهيب العارض في المعده هـ ولذلك سقراط فيها
قول قال فيه ان الدراج والفراريج متى استعملت اسهمت الاسهال
البطن وغلبت المزاج هـ قال اسحق لعمري متى استعملت كانت
افضل في المعونه على اطلاق البطن ولا سيما في تسكين الحرارة واعتدال
المزاج والدراج احمد من ذلك كثيرا هـ واما الدجاج فلانها
اقل رطوبه واكثر يبوسه من الفراريج بالطبع صار فعلها بخلاف
فعل الفراريج لان الفراريج من شانها ان تلين البطن والدجاج من
شانها حبس الثقل وتعقل البطن هـ واما الديوك
فلان حرارتها اشد واقوى من حراره الدجاج والفراريج اكثر
لحمها ملوحه لطيفه تعين بها على الانحدار بسرعه وخاصه
متى كان من ديوك حرصه قد طعنت في السن لان الهرم من كل
حيوان اذا كان لحما وابين بالطبع فاما لحم الديوك فان لحم
الهرم ولينه مع ملوحه لطيفه قريب من الاشيا المعينه على اطلاق
البطن هـ ولجالينوس في هذا فصل قال فيه ان
الديوك الهرمه الطاعنه في السن متى استعملت بالملح القوي و
الشبت والكمون وورق السلق واصل الكراث النبطي وورق
ولب القرطم احدرت فضولا بلغمانيه ونفع من القولنج ووجع المعده
العارض من الرياح الغليظه والرطوبات البلغمانيه وسكنت الربو
والرعشه ووجع المفاصل ۝ قال عارضا معترض وقال
فلولا كانت هذه الخاصه للفتي من الديوك وهو اكثر حراره بالطبع

وما كانت حرارته اكثر كانت ملوحته اقوى . فلما لم ان ذلك امتنع من
الفتي من الدول لحصر اجلها ان حرارته اقوى وملوحته اشد فاما اسود
ملوحته حفف النفل الكثير من المقدار وصعب من الاخلاط والماسه ان
لحم اصلب وابطا انهضاما فاما الحنيم فيه تخفيف الملوحة وعسر انهضامه
زالت عنه الخاصية التي كانت له . ولما الهرم فلما كانت ملوحته الطف
ولحمه الين وارخا سهل انهضامه وانحدر بسرعة وبخاصة متى صنع له
مع علف التبن المدقوق والملس فان ذلك مما سهل انحداره عن المعدة
والمعا ويجيد هضمه ويكسبه لذاذة وطيب طعم . ولجالينوس في
مثل ذلك فصل قال فيه اما الدول الهرمة فلان ملوحتها الطبيعية
عندما يحفف ولا ييبسه وفي لحمها من الرطوبة واللين ما يعين على سرعة
انهضامها وانحدارها كان ذلك اعظم الاسباب على معونتها على
اطلاق البطن وبخاصة اذا كان مع علفها التبن اليابس المدقوق .
وقال في فصل اخر انه قد اختلط مع علف الدول الا وز الفتي
اليابس المدقوق فيكسبها ذلك لذاذة وطيب طعم وليس انما تفعل
بها هذا الفعل فقط لكنه قد تفيدها مع ذلك سرعة الانحدار وحوله
استمرا . واما ما كان من الطير الغالب على مزاجه الحرارة
واليبوسة وليس يحسن الاكل عليه اصلا وبخاصة العصافير منها
والجراد لان من خاصتها ان اسرع امرها ان يحصر المزاج ويسهل الى
الدخانية وجنس المرار ثم تنشف بعد ذلك رطوبة الدم رويدا
رويدا وتحرقه ولصيره حريفا سوداويا وان كان الجراد احص
بالفساد من العصافير جدا وحسما ان العصافير اقل ضررا
من الجراد كثيرا وقد يمكن ان يجد منها ما كان مهزولا في
خاصة متى كان بريا كيلا يحصف النفل بخاصة حرارته ويبسها
ويحس

ويحل الطبيعة ويضاعف يبسها ولذلك وجب الا يؤكل منها
الا ما كان مسمنا في المنازل والبيوت لثقل حركته ويلطف هواه
ويستفيد من ذلك رطوبة وبرودة تقمع بها حدة حرارته ويزول
عنه اكثر يبسه وجفافه ويكتسب لحمه رطوبة ولينا . واما
القنابر فلانها الطف واقل حرا ويبسا من العصافير كثيرا
صارت اذا طبخ اسفيدباج ساذجا كان مرقها خاصة على طريق
الدوا نافعا من القولنج العارض من البلغم ولذلك وجب لاصحاب
هذه العلة ان يستعملوا مرقها مفردة دون لحمها فان دعتهم
الشهوة الى شي من لحمها فليستعملوه مع كثير من مرقه ويحذروه
مفردا لان من شانه تحفيف النفل وحبس البطن .
واما ما كان من الطير الغالب على مزاجه اليبوسة ولم يكن فيه
حرارة قوية مثل الفتي من السمس والفتي من الدول والفواخت
والورشان والدراج والحجل والطواويس والطيهوج والقطا في
جميع ما ماوي في الاجام فان لحمه عصبي صلب بطي الانهضام
حابس للبطن الا انه اذا انهضم نال البدن منه غذا صالحا معتدل
المزاج بعيد الانحلال من الاعضا ولذلك وجب ان يستعمل
الحيلة فيما يلين لحمه ويعين على سرعة انهضامه وذلك بان يؤخذ
الاستعمال منه ما جاوز السنة ويحمل على نار رخص ويصبر عليه ايلا
حتى يسترخي لحمه ويلين ويرطب . والسبب الثاني الا يستعمل
منه ما كان قريبا من الذبح ولكن بعد ذبحه بيوم وليلة ليستملي من حرارة
الهوا برد الحرارة الغريزية ويحدث في رطوبة لحمه غليانا ما و
ذوبانا ويتحلل منها مقدار ما يرخي لحمه ويلينه وقد يستدل على
ذلك من المشاهد وذلك ان اللحم اذا لبث بعد ذبح الحيوان يوما وليلة

من امام الصف لان وطهرلنا اسحاوه محسا ه ولذلك صار
هذا النوع من الصنعه احمد لسرعه الانهضام فقط لا لجوده الدم المولد
عنه لان دمه فى الجمله قد تغير واستحال استحاله تامه لبعده من الحراره
العرضيه وفعل الحركه العرضيه فيه والدليل على ذلك انا نجد اللحم
اذا لبث زمانا كثيرا ظهرت استحالته للحس ونتنت رايحته ه
فمن البين ان الزمان الكبير اذا فعل فيه من الاستحاله والتعفن
مثل هذا الفعل فان الزمان القليل يفعل فيه بقسطه ولذلك صار عدا
ماكانت هذه سبيله من اللحمان احمد واذكى مما كان طريا ه
واما النوع الاول اعنى ماكان طريا وقد نضج بنار بعد حتى لان لحمه
ورطب فان غذاه احمد وافضل واكثر تقويه للاعضا والبث فيها
وابعد انحلالا منها ذلك لطراوته وذكاه وقربه من الحراره العرضيه
ثم ان جالينوس فى هذا الفصل قال فيه ان ماكان من الحيوان والنبات
الطيب مما ينبغى ان يبلغ بها ماتحتاج اليه من النضج فانه اذا ابقى زمانا
لان منه ماكان صلبا ويبس ماكان منه رطبا ونضج ماكان منه غير
نضج وصارت كلها اسرع انهضاما وخروجا ه واذا
كانت لينه اومعتدله فى الرطوبه اوجافه اونضجه فان ماكان
منها لينا تصلب وماكان معتدلا فى الرطوبه اوجافا افرط عليها
اليبس وصارت كلها اسرع انهضاما وخروجا وماكان منها نضجا
فانه يعفن لك فان عارضنا معترض وقال ان جالينوس حكم
على اللحم الصلب انه اذا اقام زمانا تحلل رطوبته بحراره الهوا و
ذابت واكتسب لينا وتخلخلا لم يحكم بمثل ذلك على اللحم الرخص
ايضا ويقول ان اللحم اللين اذا اقام زمانا تحلل منه رطوبته
بحراره الهوا وذابت وقلت نضجه على تخاوه ه قلنا له
ان

انجالينوس انما تكلم فى هذا الفصل بكلام عام فى سائر الحيوان و
النبات جميعا فتكلم بديا فى اللحمان وقال ان ماكان من اللحمان صلبا
فانه اذا ابقى زمانا انحللت من بدنه رطوبته بحراره الهوا وذابت ولان
لحمه واستوخاه ثم تكلم بعد ذلك فى النبات فقال ان ماكان
من الثمر لينا رخوا سخيفا متخلخلا فانه اذا ابقى زمانا زالت علوكته
واللثاره وجفافه ولان واعتدل والدليل على ذلك انا نجده اذا
طالت به الزمان وجاوز المقدار سلب اكثر رطوبته الجوهريه و
اسماس رويدا رويدا حتى يصير ترابا ه فقد بان واتضح انه
لا يجب ان يوكل من اللحمان ماكان فى طبعه صلبا بالسابل لحم الفتى
من الشفنين والفتى من الديك و العواصف والورشان والدراج و
الحجل والطواويس والطيهوج والقطا وجميع ماياوى الاجام الا
بعد ذبحه بيوم لينلين لحمه ويستمرى محمود هضمه واحمدها فى هذا
النوع من الطير القطا لانه اقلها بنسا وجفافا وارخاها لحما
واعدلها غذا ه واما ماكان من الطير الغالب على مزاجه
الرطوبه مثل البط وبعدها فراخ الحمام والنعام فان لحمها اغلظ
غذا واكثر فضولا واعسر انهضاما واردا ها كلها النعام لانها
اغلظ غذا واكثرها انعاما للمعده جدا ولذلك صار لحمها غير موافق
للمعده لانعاشه لها واستكداده اياها ببعد انهضامه ولهذا صار
من الافضل الاستعمال من النعام الا اجنحتها ورقابها فقط لان
الاجنحه من كل طير اقلها لحما واسرع انهضاما لان دوام حركتها
يرخى لحمها ويرضه فيسرع انهضامه ويجود واما البط فهو الطف
واقل فضولا وارطب لحما و الذ طعما من النعام كثيرا وخاصه ماكان
منها ربيا او كان قد جعل فى علفه اللبن الياس المدقوق لان ذلك



مما يزيد في لذاذته ويكثر غذاءه ويسرع انهضامه وجودة استمرائه
في العروق وافضل ما في البط ايضا اجنحته وادم ما في البط النوع
المسمى الخشكار لانه اغلظها واكثرها رطوبة ه وللفاضل
ابقراط في هذا فصل قال فيه ان جميع الطير اخف لحما واقل رطوبة
من المواشي واخف الطير واقله رطوبة الفواخت ويعدلها في ذلك
الحجل ويعدل الحجل الدراج ه وارطب لحوم الطير الحضري
لحم الاوز وارطب لحوم الاجام الخشكار ه فاما فراخ
الحمام فانها الطف واسرع انهضاما واقل فضولا من البط كثيرا
ذلك لنقصان رطوبتها عن رطوبة البط وزيادة لحمها الا انها
لزيادة حرارتها صارت اكثر احراقا للدم وخاصة متى كانت بريه
لانها اذ يحرك واقل رطوبة ولذلك صارت اسرع استحالة الى
الاحتراق وحفر المرار ولهذا نهت الاوايل عن استعمالها
الا ما يسره من ... ولتمنع حدة حرارتها لتقل اذيتها وامرت
ان لا يتخذ الا حصرمية او مصوصا بالحصرم او بولاد مطبخة بماء رمان
وحماض الاترج وماء حصرم ولب الخيار والقثاء وقضبان الرجلة
وقلوب الخس والهندبا والكزبرة الرطبة والماش والريباس و
اما النواهض من الحمام فهي افضل فضولا من الفراخ والطف كثيرا
من قبل انها اقل رطوبة وايبس ه واما اختلاف غذاء
الطير من قبل سنه فان ما كان من الطير ايبس مزاجا فان
صغيره افضل وخاصة متى كان مزاجه حارا ه وما كان
منه مزاجه ارطب فان كبيره منه افضل وخاصة متى كان مزاجه
باردا ه واما اختلاف غذاء الطير على حسب لطافته وغلظه فيكون
على اربعة ضروب وذلك ان من الطير اللطيف جدا في النهاية كانه

في

في الدرجة الرابعة من اللطافة مثل الدرج والشحرور ومنه
ما هو دون ذلك بدرجة كانه في الدرجة الثالثة من اللطافة مثل الدراج
والحجل والطيهوج والفراريج والفراخ والعصافير ه و
منه ما هو دون ذلك ايضا بدرجة كانه في الدرجة الثانية من اللطافة
مثل الشفنين والفواخت والورشان والقنابر والسلوى والبط ه
ومنه ما هو دون ذلك ابدا كانه في الدرجة الاولى من اللطافة مثل
الطواويس والكراكي فما كان من الطير في المرتبة العليا والدرجة
الرابعة من اللطافة كان اسرع الطير انهضاما والطف غذاء واقربه
من التحلل من الاعضا ولذلك صار اقلها غذاء ه وما كان منه في
المرتبة السفلى والدرجة الاولى من اللطافة كان اغلظ الطير
واقله لطافة واعسر انهضاما وابعد من الانحلال من الاعضا
الا انه اكثر غذاء ه وما كان متوسطا بين هاذين الحاشيتين كانه
في الدرجة الثانية او الثالثة من اللطافة كان ايضا متوسطا في لطافته
وغلظه وسرعة انهضامه وابطائه الا ان ما كان منه في الدرجة الثالثة
الطف واسرع انهضاما واقل غذاء مما كان منه في الثانية لقرب
ما كان منه في الدرجة الثالثة من المرتبة العليا والدرجة الرابعة
وقرب ما كان منه في الدرجة الثانية من المرتبة السفلى والدرجة الاولى
من اللطافة واعدلها كلها السلوى لانها عنصر صالحة في الانهضام
وفي الغذاء ه فان عارضنا معترض وقال ان جالينوس ساوى
بين مرتبة العصافير والفراريج في الغذا وجعل الفنا باعدى
من الفراريج والعصافير سطل ذلك لان الفراريج اعدل واكثر
لحما وارطب وما كان كذلك كان غذاؤه اكثر ه قلنا له
ان جالينوس لم يذكر في هذا الباب كثرة الغذا وقلته الكاين

بالطبع بل انما ذكر كثرة الغذا وقلته الكاين بالعرض لانه انما قصد
في هذا الباب الكلام على مراتب اللطافة والغلظ وسرعة الانهضام
وابطايه فاعلمنا بما هو من الطير لطيف سريع الانهضام وسريع انحلال
من الاعضا وبما هو غليظ بطي الانهضام بعيد الانحلال من الاعضا
فاما اعلمنا ذلك وقفنا على ان ما كان لطيفا سريع الانحلال من
الاعضا فانه وان كان كثير الغذا بطبعه فانه قليل الغذا بالعرض
لانه اذا انحل من الاعضا بسرعة خلت الاعضا منه واحتاجت الى
غذا ثاني فقام عندها مقام القليل الغذا ه وما كان
غليظا بطي الانحلال من الاعضا فانه وان كان قليل الغذا بطبعه
فقد يتفق له ان يكون كثير الغذا بالعرض لانه لبعد انحلاله من
الاعضا وطول لبثه فيها يستغني الاعضا عن غذا مستانف فيقوم
ذلك مقام الكثير الغذا ولذلك صارت الكراكي والطواويس
اكثر غذا من البط وان كان من الواجب ان يكون البط اغذا لكثرة دمها
وزيادة رطوبتها وقلة دم الكراكي والطواويس ونقصان رطوبتها
اذ كان لحمها لتقاعصا شبيها بلحم الاجنحة من كل طير و
لذلك صارت في طبعها اقل غذا وان كان قد يتفق فيها ان
يكون اكثر غذا بالعرض لغلظها وبعد انحلالها من الاعضا ه
فان عارضنا وقال فلم ساوى لحم الكراكي ولحم الطواويس
بلحم الاجنحة من كل طير على غلظ لحم الكراكي والطواويس و
بعد انهضامه ه وجالينوس يقول ان الطف ما في الطير
من الاعضا واسرعه انهضاما اجنحتها واعناقها ه قلنا
له ان اللطافة في الاعضا تكون على ضربين اما طبيعية مثل لطافة
لحم العضل واما عرضية ملتبسة مثل لطافة اللحم المجاور للعظم ه

ولطافة

ولطافة الاجنحة والاعناق انما هي عرضية لا طبيعية لان الاجنحة في
نفسها عصبية صلبة لقلة اللحم لان الطبيعة احتاجت ان تكون كذلك ليثبت
على دوام الحركة وصعوبتها غير انها لدوام حركتها وتعبها دايما استرخا
لحمها فكان واكتسب لطافة ولذاذة وسرعة انهضام فهي بالاضافة
الى خفتها قريبة من طبيعة لحم الكراكي والطواويس في غلظه وبعد
انهضامه وبالاضافة الى دوام تعبها وحركتها قريبة من طبيعة اطراف
العضل في لطافتها وسرعة انهضامها ه واما اختلاف
غذا الطير من قبل سمنه وهزاله فان ما كان من الطير رطبا جافا في
طبيعته وخاصة كان مهزوله احمد من سمينه لان سمن الهزال يزيل عنه
اكثر رطوبته ويعدل مزاجه وزيادة الشحم تزيد في رطوبته وغلظه
وخاصة متى كان هرما او صغيرا جدا ه وما كان من الطير
يابس مزاجا بالطبع كان سمينه افضل من مهزوله وخاصة متى كان
فتيا لان رطوبة الشحم تعدل عنه اكثر يبسه وتصلح مزاجه ه
وقد يختلف الطير في سمنه وجودة غذايه على حسب ازمان السنة
وذلك ان من الطير ما يسمن ويجود غذاوه في الشتا والربيع
مثل التدرج والشحرور والفواخت ومنه ما يسمن ويجود
غذاوه في الخريف وبعض الصيف مثل الدراج والطير المسمى اسود
الراس والسمان والشفنين ه واما اختلاف غذا الطير
على حسب اختلاف اعضايه فيكون على وجوه ثلثة احدها من
تركيبها في انفسها والثاني من حركتها وسكونها والثالث من
مواضعها واما التركيب فاما تركيب الاعضا فقد بينا انها تكون على
ثلثة ضروب لان منها عصبي مثل الجلد والمعا ومنها لين رخو مثل
الشحم والدماغ ومنها معتدل مثل العضل واللحم الاحمر المعرا

من الشحم فما كان منها عصبا كان قليل الغذاء بطيء الانهضام
وبخاصة متى كان من حيوان مهزول او حيوان يابس بالطبع مثل التيس
والجمل والورشان ه وما كان من حيوان خصب سمين او حيوان
رطب المزاج بالطبع مثل البط وفراخ الحمام فانه اذا انهضم غذا
غذاء اكثر غير انه اسهل من الاعضاء ه واما ما كان
من الاعضاء ليس لها لحم مثل الشحم والدماغ فان الغالب على
مزاجه الحرارة والرطوبة الا ان رطوبته اغلب قليلا وبخاصة
متى كان من حيوان ارطب بالطبع ولذلك صار قليل الغذاء مغثيا
للاسباب التي بيناها فيما تقدم كلامنا فى ذكر شحم الحيوان المشا
وقد يختلف شحم الطير على حسب اختلاف مزاج الحيوان الذى
هو منه وسنه وطيب الشحم وقلته وكذلك ان ما كان من حيوان اسخن كان
مزاجه احر واكثر تحليلا للاورام وما كان من حيوان ابرد كانت
حرارته اقل وكان فى ذاته اعدل ه وما كان منه من
حيوان ايبس بالطبع كان اقل ترطيبا وتليينا وتسكينا للحكة العارضة
في الاعضاء ه ولذلك صار شحم الاوز نافعا من اللذع العارض
في المعدة والمعاء اذا احتقن به وما كان منه من حيوان اصغر
سنا كان ارطب وما كان من حيوان اكبر سنا كان ايبس وما كان
منه طريا قريب العهد بالحيوان كانت حرارته اقل ورطوبته
اكثر ه وما كان منه عتيقا بعيد العهد بالحيوان كان
اسخانه اكثر ورطوبته اقل ه ولما اختلف اعضاء الطير
على حسب اختلاف فيكون على ضروب وكذلك من اعضاء الطير
ما هو دائم الحركة لطبيعته وفائدته مثل الاجنحة وبعضها الاعناق
والارجل ومنها الدائمة السكون القليلة الحركة مثل البطن وما
يحويه

يحويه ومنها المتوسطة للحركة وهي التي وان كانت متحركة فحركتها
لغيرها لا لذاتها مثل اللحم المجاور للاكتاف وعظم الصلب والاضلاع
ومنها القريب من ينبوع الحرارة الغريزية مثل الصدر وما حاوله
ومنها البعيد من ينبوع الحرارة الغريزية مثل الاعجاز و
الافخاذ ه فما كان منها دائم الحركة لذاته وعينه مثل
الاجنحة والاعناق والارجل كان الين الاعضاء واسرعها
انهضاما والذها طعما لما يناله من كثرة فعل الحركة في الاعضاء الذ
الاجنحة وافضلها على اجنحة الدجاج ولعلها اجنحة الاوز واما
ما سوا ذلك من الطير فان اجنحتها وان كانت لطيفة الغذاء
فانها لا تكاد ان تؤكل لانها لا تحوي السمن اصلا واما اللحم
المجاور للاكتاف والصلب والاضلاع فان ما جاوره من العظام
المحركة له ينقص لحمه ويكسره ويرخيه ويهيء فصوله ويكسبه
لذاذة وطيب طعم وحسن غذاء ه واما الصدر فان لحمه
وان كان فاضلا لقربه من ينبوع الحرارة الغريزية فان لذاذته
قليلة لانه ليس قليل الدسم من قبل ان الحرارة الغريزية
لقربها منه تفني اكثر دسمه في غذائها ولذلك يقل دسمه و
لذاذته ه فان عارضنا معترض وقال لم لا صار لحم
الاضلاع وما يلي اصول الاجنحة ايضا لينا قليل الدسم واللذاذة
وقربه من الحرارة الغريزية كقرب لحم الصدر منها ه قلنا
له ان عظام الاضلاع واصول الاجنحة والذي عليها من اللحم
ينسج جدا وفيها من التجويف ما يحوي من الدسم ما لا يفني غذاء
الحرارة الغريزية فيرطب اللحم ويدسمه ه واما
عظم الصدر فرقيق صفائحي ليس له تجويف اصلا ولا يحوي من

الدسم شيا واذا لم تجد الحملان العربيه فنه من الدسم ما يغني بعد
انها رجعت الى دسم اللحم الذي عليه فاحذنه لعدا بها وليس اللحم
لنفسا قليل الدسم واللذاذه الا انه في جوده غذايه محمود حد المحاوره
الحملان العربيه وبلطيفها له واتفاقا المصول عنه ه
واما العجل وهو اكثر دسما واللذ طعما وهلك لحم اجزاهما انه
لبعد من الحملان العربيه وقله ما ياخذ من دسم سمي دسما
لديها ه والناس ان في عظامه من التخلخل والتجويف ما
يحوي دسما كثيرا يغني بعد الحملان المعروفه وبرطب اللحم
ولذاذته ولذلك صار الشحم يكثر فيه طبعا دايما ه
واما الاجداد فقد اصبح لها لذاذه الطعم وجوده الغذا وسرعه
الانهضام من جهة اجزايها بدوام حركتها واتساع تجويف
عظامها وما تحويه من كثره الدسم والناس ان لحمها عضلي
منسوج لعصب رقيق وافضل اللحمان لحم العضل وخاصه
اطرافها لدوام تعبها واجتماع العصب اللطيف فيها ه
واما الدجاج فانه وان كان لا اضافه الى الفراخ المواشي قليل المقدار
جدا فانه الذ طعما وافضل غذا وابعد من الفساد كثيرا من قبل
انه اقل رطوبه واصلب وخاصه متى كان من حيوان بري ه
ولا التوسع هذا فضل بال فيه ان ما كان من الطير ما وي الجبال فان
دماغه افضل ولذلك سابق اعضايه ه واما الخصا
فانه ايضا لا اضافه الى خصا المواشي افضل كثيرا لانه احمد غذا
واسرع انهضاما وخاصه متى كان من حيوان مسمن بالبر الياس واللبن
لانه عند ذلك يولد دما كثيرا غزيرا لبس له اثر بين في
اطلاف البطن ولا حسها وافضلها كلها خصا الديوك

الديوك في مزاجها اعدل حراره واقرب الى التوسط والاعتدال
في الرطوبه واليبوسه وهي ايضا اكثر سمادا فهي لكثره سماد ها
لكثر حراره الخصا منها ولنعمه ولقل فضوله ويلطف ولاعتدال
حرارتها وتوسطت الرطوبه واليبوسه ولتوسط هذا الرطوبه واليبوسه
اكثر غذاها واعان على زياده المني ه واما القوانص
فان قشورها الداخله لا توكل اصلا الا انه اذا جفف وسحق وشرب
نفع من وجع المعده العارض من الحراره واليبوسه ويقوي المثانه
ومنع من جمود البول وخاصه متى كان من قوانص الدجاج والديوك
لانها اخص بذلك من جميع الطير لاعتدال مزاجها وفضل توسطها
واما لحم القوانص فبطي الانهضام قليلا الا انه اذا انهضم غذا غذا
كثيرا محمودا ومن القوانص ما هو لذيذ جدا مثل قوانص الاوز
وبعدها قوانص الدجاج وخاصه اذا خلط في علفها البر الياس
المنقوع وعجن باللبن الحليب ه واما الكبود وهي من
كل حيوان مذمومه جدا لانها غليظه بطيه الانهضام وافضل الكبود
كبود الدجاج والاوز لانها عن عشب الاخلاط ولذلك صارتها
في الانهضام ايضا ه واما المعا فاكثرها لا يوكل لانها
لا تقبل الديك اصلا ولذلك لا يستعمل منها الا ما كان من الدجاج
والاوز فقط لانها ارطب واكثر غذا لكثره علفها وقله
حركتها وخاصه متى كانت مسمنه بالدقيق والبر واللبن ه و
لا التوسع هذا فضل قال فيه ان معا الديوك والبط المسمنه بالدقيق
والتمر واللبن مشاكله لمعا الخنزير اذا علف البر قبل ان يذبح ه
وبعض الناس يعد المعلوف معا النعام غير انه لا اضافه الى غيره
من الاطعمه فلسا لا استمرا جدا ه
وقال التوسي فصل

في معا النعام والسفنه ان بعض الناس لم يعرف بطن النعام باطلا
ويزعمون انه يمرى وانه دوا نافع لجميع الناس ؞ واما
السنه للطير وضيا فنسها ولا حاجه بنا الى ذكرها لمعرفه العوام بها
ولما لحم الطير فعسر الانهضام جدا لانه يولد لحما على حسب استعماله
واعتياده ولكثير من الناس ما ياكلون لحم الدجاج والديوك والحمام
ولا سيما متى كان من حيوان سمين لان له علوقه تساوي علوقه لحم
الخنزير ؞ ولحا السوس في هذا افضل ما لسفيه
وليس لحم الدجاج والحمام بدون لحم الخنزير في العذوبه وهذه
الانهضام لكنه دون الاول ؞

الباب السابع عشر
في ما يتولد من الحيوان والطير من البيض واللبن

القول في البيض

اما البيض فينقسم في جنسه قسمه اوليه على ثلاثه ضروب وذلك ان
منه ما يكون من حيوان اصح جسما واعدل مزاجا ومنه ما يكون من حيوان
اسقم جسما وافسد مزاجا ومنه ما يكون من حيوان اعبل واسمن ؞
ومنه ما يكون من حيوان اهزل واعجف ؞ ومنه ما يكون من حيوان
له ذكر ؞ ومنه ما يكون من حيوان ليس له ذكر ؞ ومنه ما يكون
من حيوان فتي ؞ ومنه ما يكون من حيوان هرم ؞
فما كان منه من حيوان اصح واعدل كان افضل واحمد لان الدم المتولد
عنه محمود فاضل ؞ ولذلك ما كان منه من حيوان اخصب و
اكثر

والكثر شحما كان افضل لذلك لان الغذا المتولد عنه اكثر والذ
ولذلك ما كان من حيوان له ذكر كان افضل لان الحراره الغريزيه فيما
كان له ذكر كان افضل لان الحراره الغريزيه فيما كان له ذكر اقوى
منها فيما كان لا ذكر له ؞ وكذلك ما كان من حيوان فتي
كان افضل لان الغريزيه فيه اقوى واثبت ؞ واما مزاج
البيض فهو في جملته قريب من التوسط والاعتدال كانه مايل الى
مزاج بدن الانسان غير ان بياضه على الانفراد يقرب من البرد
قليلا كانه بالاضافه الى المح بارد في الدرجه الاولى ويستدل
على ذلك من غروبته ونفاهه وقربه من طعم الما ولذلك صار هضمه
اكثر وغذاوه اقل واغلظ وانهضامه اسرع وبخاصه متى كان من
حيوان هرم او حيوان ليس له ذكر ؞
واما صفره البيض فهو على الانفراد يقرب من التوسط والاعتدال
او مايل الى الحراره قليلا كانها بالاضافه الى البياض صار بها اقل
غروبه والعدم البرد والرطوبه والطف غذا واسرع انهضاما
وبخاصه متى كان من حيوان فتي او حيوان له ذكر لانها متى كانت
من حيوان له لذلك كان تقويتها للاعضا اكثر واغذاها منه
البعد ولذلك صار الخاصه لانه لجمله البيض من قبل انه ماده
وغذا للحيوان الطيار ولذلك شبهه الفاضل بقراط بالمني واللبن
جميعا للذي هما ماده وغذا للحيوان المشا المناسب في طبيعته
للحيوان الطيار ولذلك قال ان البيض لما كان ماده وغذا الحيوان
الطيار المناسب لمزاج بدن الانسان كان من الواجب ان يكون الغذا
المتولد عنه ليس افيا اما كثرته فلان جوهره كله يستحيل دما
ويشبه بجوهر المغتذي به بسرعه وذلك لما يشبه لمزاج بدن الانسان

وقوته منه واما تقويته الاعضا فلان الحرارة الغريزية كلما
ازدادت فيه فعلا وبالشيء ازداد هو ايضا قوة وصلابة وذلك
مقاس من الشاهد لانا نجده خارجا كلما ازداد فعل النار فيه
بالشيء ازداد صلابة وجفافا ففي هذا دليل واضح على
ان كل ما ازداد فعل الحرارة الغريزية فيه بالطبع ازداد صلابة
ويبسا فهو اذن بعيد الانحلال من الاعضا لذي [illegible] الاثنا
ويختلف في جودة غذائه ودائه وسرعة انهضامه وابطائه لاسباب
خمسة احدها جنس الحيوان الذي يولد منه وجوهريته والثاني سن
الحيوان ومدة زمانه والثالث بحسب تربيته وهواه والرابع
طول السمن وقربه من الخروج من الحيوان اوبعده ولعله من الحيوان
والخامس صنعة السمن وعمله الذي يحده

واما اختلاف السمن من قبل جنس الحيوان الذي هو منه وجوهره
فيكون على ضروب وذلك انه متى كان من حيوان الطف طبعا و
اعدل مزاجا واحمد غذا مثل الدراج والدجاج كان غذاؤه افضل
وانهضامه اسرع ولهونته اقل وخاصة متى كان من حيوان فتي
او حيوان له ذكر الا ان الانحلال ما كان من هذا الجنس من الحيوان
من الاعضا اسرع ولذلك صار غذاؤه لبقا الصحة وثباتها
افضل منه في قوة الاعضا وشدتها وما كان منه
من حيوان اغلظ طبعا وافسد مزاجا واردى غذا مثل النعام
وهو في ذلك الاوز كان غذاؤه اذم وانهضامه اعسر ولهونته
اكثر وخاصة متى كان من حيوان هرم او حيوان ليس له ذكر
الا ان الانحلال ما كان منه من هذا الجنس من الحيوان من الاعضا ابعد
ولذلك صار غذاؤه لقوة الاعضا وشدتها افضل منه في بقا الصحة

وثباتها

78

وثباتها واما اختلاف السمن من قبل سن الحيوان فيكون
على ثلثة ضروب وذلك ان منه ما يكون من حيوان صغير ومنه ما يكون
من حيوان هرم ومنه ما يكون من حيوان فتي فالطف السمن ما كان من حيوان
صغير كان اسرع انهضاما واقل لهونة واحمد غذا وخاصة
متى كان من حيوان له ذكر وما كان من حيوان هرم
كان اعسر انهضاما واكثر لهونة واردى غذا وخاصة متى كان
من حيوان ليس له ذكر وذلك لضعف حرارته الغريزية وقلة رطوبته
الجوهرية واعدل السمن واكثره توسطا بين اللطافة
والغلظ ما كان من حيوان فتي لانه اخذ من كل واحد من الاشياء
بقسط ولذلك صار الطف من سمن الحيوان الهرم واغلظ من سمن
الحيوان الصغير من قبل انه لما كانت حرارته الغريزية على غاية ما
يكون من القوة فان رطوبته الجوهرية اقل من رطوبة الحيوان
الصغير لنشوه ولذلك صار فعله في بقا الصحة و
ثباتها وقوة الاعضا وشدتها فعلا متكافيا وعلى
هذا الوزن والقياس نقول ان السمن متى كان من حيوان اعبل
واكثر شحما او حيوان له ذكر كان افضل واحمد مما كان من حيوان
اهزل واقل شحما او حيوان ليس له ذكر من قبل ان الحرارة
الغريزية فيما كان من الحيوان اسمن اعلى ورطوبته الطبيعية اكثر
والحيوان المهزول بخلاف ذلك وضده لان حرارته الغريزية
اضعف ورطوبته الطبيعية اقل ولذلك الحرارة الغريزية فيما
كان من الحيوان له ذكر اقوى مما كان من الحيوان ليس له ذكر
اضعف وعلى مثال ذلك نقول في السمن انه متى كان طريا
قريب العهد بالحيوان كان افضل فالاحمد اللهونة ومتى كان عتيقا

بعيد العهد بالحضن كان اردى واخص بالزهومة من قبل ان
بعده من الحيوان يدل على ضعف حرارته الغريزية وضعف حرارته
الغريزية يوجب كثرة فضوله ورطوبته هـ والحال يوجب
في سائر ذلك فصل يقال فيه ان بيض الدجاج وبعده بيض الدراج
اعدل البيض واجوده في فضل غذائه وجودة استمرائه وخاصة
ان كان من حيوان له ذكر وكان مع ذلك غذاء الحيوان لطيفا نقيا
وبيض الفتي من الحيوان افضل من بيض الهرم وبيض ما كان له
ذكر افضل مما ليس له ذكر وبيض ما كان من الحيوان سمينا افضل
مما كان مهزولا والبيض الطري القريب العهد بالحيوان افضل من البعيد
العهد بالحيوان هـ واما اختلاف البيض من قبل صنعته
وعمله فيكون من اربعة ضروب وذلك ان من البيض ما يتخذ مشويا
ومنه ما يتخذ مسلوقا ومنه ما يتخذ مقلوا ومنه ما يتخذ مطبوخا فاما
المشوي فهو في الجملة اغلظ من المسلوق واعسر انهضاما وذلك
لان حرارة النار تحميه وتنشف لاكثر رطوبته الجوهرية و
لذلك صار بالاضافة الى المسلوق اكثر تجفيفا واقل تسكينا
لحدة الحرارة الا انه ينقسم قسمين لان منه ما يدفن في الرماد الحار
ويشوى بقشره ومنه ما يقشر على طابق ويحمل على النار حتى
يستوي فما كان منه مقشورا على طابق كان اذم واردا
لان حرارة الطابق تباشر بعض اجزائه وتفني رطوبتها
وتجففها وتحرقها من قبل الغذاء قبل ان يستحكم فعلها
في سائر اجزائه هـ واما ما كان منه مدفونا في الرماد فهو
بالاضافة الى ما تقدم ذكره افضل لان النار لا تباشر بعض
اجزائه مباشرة يمكن معها ان تجفف رطوبته وتحرقه حتى
ما

ما يغتذي به قبل ان يستحكم فعلها في كل اجزائه الا انه يكون
ايضا على ضربين لان منه ما يدفن كله في الرماد حتى يستوي ومنه ما
يحمل على الجمر هـ فما كان منه مدفونا في رماد كان احمد لان حرارة
النار تكتنفه من جميع نواحيه وتمنع بخاره من التحلل ويجتمع فيه بخارات
مدفونة وما كان محمولا على جمر فان البخارات تتحلل من اجل النفخ
من النار هـ واما المسلوق بالماء فهو في جملته الطف وافضل
من المشوي من قبل ان رطوبة الماء تحول بين النار وبين تنشيف رطوبته الجوهرية
ولذلك صار اقل تجفيفا واكثر تسكينا لحدة الحرارة الا انه
يكون ايضا على ضربين وذلك ان منه ما يسلق بقشره ومنه ما يقشر
في الماء الحار حتى يسلق فما كان منه مسلوقا بقشره كان اذم لان
القشر يحصر في باطنه بخارات غليظة ويمنعها من التحلل ولذلك
صار كثيرا ما يحدث من الاكثار منه رياح بالمعدة وثقل في المعدة
وسائر البطن هـ واما المقشور في الماء فان حرارة الماء
باطا فيحلل بعض باطنه ويلطف غلظه ويزيل اكثر زهومته
ورعونته ولذلك صار هذا النوع من صنعة البيض افضل واجود
كثيرا الا انه متى استعمل منه فقط كان تجفيفه اكثر وتقويته
اقل وقد ينقسم كل واحد من انواع المشوي والمسلوق على ضروب
ثلثة وذلك ان منه ما يبالغ في انضاجه حتى ينعقد ويصلب وهذا الضرب
منه هو المسمى المشوي او المسلوق على الحقيقة ومنه ما لا يفعل
النار فيه الا اسخانه فقط او ازيد قليلا وهذا الضرب منه
المسمى الحسو ومنه المعتدل النضج وهو المتوسط بين الصلابة
والرخاوة وهذا الضرب منه هو المعروف بالنيمبرشت فما كان
من البيض انعقاده شديدا كان تجفيفه اكثر وانحداره عن المعدة

الغذ والنفوذه في العروق عسر الا ان انحلاله من الاعضا
يكون ابعد ولذلك صار يثقل في المعده والمعا ولا تقتات الاعضا
منه الا قوتا يسيرا غليظا وخاصة متى كان مشويا لانه لقلة
انهضامه في الاعضا قواها قوة يلبث ه وما كان من البيض
انعقاده يسيرا كان الخفة اقل وانهضامه اسرع ونفوذه
في العروق اسهل وتليينه للصدر اكثر الا ان تقويته للاعضا
اقل لكن للطافته وسرعة انحلاله منها ه وما كان
من البيض انعقاده معتدلا متوسطا بين الرخاوة والصلابة
كان في فعله وانفعاله ايضا متوسطا بين ما كان انعقاده شديدا
وما كان انعقاده يسيرا ولذلك صار اعدل وافضل والذ عند
الطباع من اجل انه بالاضافة الى ما كان انعقاده يسيرا اقل زهومة
وزفورة والذ عند الطبيعة لان قوة فعل النار فيه قد لطفته وازالت
اكثر زهومته ولذلك صار بالاضافة الى ما كان انعقاده شديدا
الطف واسرع انهضاما واسهل نفوذا في العروق واقرب الى
الانقلاب الى الدم وخاصة متى كان مغموسا في الما الحار ه
ولجالينوس في هذا فصل قال فيه ان ما كان من البيض شديد
الانعقاد كان مذموما لانه ثقيل في المعده وعسر الانهضام
وابطا نفوذا في العروق وما نال البدن من غذائه غليظ لانه
يكون بعيد الانحلال من الاعضا ولذلك صار متى انهضم قوى
الاعضا قوة بينة ه واما البيض النيمبرشت المتوسط
الانعقاد ففيه رقة ولطافة يسرع بها انحداره عن المعده
ويسهل نفوذه الى العروق وهضمه في البدن ولذلك
صار احمد وافضل في سرعة الانهضام والنفوذ في العروق
و

٨٠ 80

واقرب من الانقلاب الى الدم والتشبه بالاعضا وذلك لسرعة
انفاذه لفعل الطبيعة وخاصة متى كان مغموسا في الما لانه
متى كان كذلك عدم اكثر زهومته وزفورته ومن خاصته انه
يلين لخشونة الاعضا ولذلك صار نافعا من خشونة الحنجرة
والمري والصدر مسكنا لحدة النوازل المنحدرة من الراس الى الريه
وطليا للقروح العارضة فيها وفي سائر الاعضا وخاصة قروح
المعده والمثانه والمعا لانه يلصق باجرامها ويصير عليها
بمنزلة الشحم المذاب بالدهن اذا مسح على الجلد من خارج ولذلك
صار له بغريزته بينة ونفع بعض الاوايل انه لولا ما فيه من يسير
الزهومة لقام مقام حسو الشعير ه ودون هذا الضرب
من البيض في الفضل وجودة الغذا النوع الملقب بالحسو الذي
لم تفعل النار فيه الا اسخانه فقط ولانه قليلا لان زفورته و
زهومته قوية فيه كثيرا الا انه ليس هو بامثل فضلا منه في سرعة
الانهضام والنفوذ في العروق ولا هو ايضا بدونه في تليين الحلق
والصدر والريه وسائر الاعضا ولا هو ايضا باقل منه في
تسكين حدة الفضول الحارة اللذاعة الا انه لزيادة زهومته
وزفورته عافته الطباع وصار علاوة اذا اكثر منه غثيان و
الصحيح ان اثقل البيض واعسره انهضاما واكثره غذا ما كثر
انعقاده وصلابته واغلظ من ذلك المدفون في الرماد الحار
لعي المشوي ه والطف البيض واسرعه انهضاما المسلوق
بالما وخاصة متى كان مغموسا فيه ه ومتى اردت ان تسلق
بيضا لتقشره ولا يتعقد فامزج الما الذي تسلقه به بشي من خل
وادم الحركه فان انعقاده يعجل لتثبت زيادة فضل في تسكين

الاخلاط اللذاعة الا انّ فعله في تليين خشونة الصدر وساير الاعضا
يدول لما تكتسبه من قبض الخل وتقطيعه ه وأما المقلي بالزيت فهو
اردا البيض واذمه غذاء فقيل انه لا يلبث في المعدة الا يسيرا حتى يستحيل
الى الدخانية والفساد ويفسد لفساده ما يوافيه في المعدة من الطعام و
يحدث ثقلا وتخما والاولى بالتخم واجتنابها ما كان حدوثه عن البيض
وخاصة متى كان مقليا ه واما المطبوخ من البيض فهو
في جودة غذايه ورداته متوسط بين المشوي وبين المفقوس
في الما الحار لان المفقوس في الما الحار يرمى بالما الذي يسلق فيه فيزول
عنه زهومته والمطبوخ فزهومته باقية في مرقته مع ما يكتسبه
ايضا من غلظ الابازير التي تلقى فيه ه وللجاليوس في صنعة البيض
فصل قال فيه ان ما دفن من البيض في الرماد الحار فهو اغلظ و
اعسر انهضاما وابعد انحدارا عن المعدة من المسلوق بالما وما طبخ
بالزيت ولذلك يجوسا بريا ويغذو غذاء غليظا واحرى سيما واضر
بالبدن اضر الساهر واحمد البيض ما سلق بالما وعطب القدر حتى
ينضج نصف نضوجه الى البيض نيمبرشت لان ما لم يكمل نضجه من
البيض كان اسرع انهضاما واكثر غذا واقرب من توليد الدم الفاضل
المحمود وما كمل نضوجه فصلب استحال الى طبيعة المشوي بالنار
والمدفون في الرماد الحار وما صار الى هذه الحال فيحتاج الا وكل
الا ما اعان على هضمه مثل المري والزيت والشراب الصرف ه

القول في اللبن

اما اللبن فينقسم بديا قسمة جنسية على ثلثة صنوف لان منه الحلو
القريب العهد بالخروج من الضرع وهو المسمى الحليب على الحقيقة
ومنه

ومنه القوي الحموضة البعيد العهد بالخروج من الضرع وهو
المعروف بالدوغ ه ومنه المتوسط بين هذين وهو
المعروف بالماست وبعض الناس يلقبه بالرايب ه فاما الحلو
فهو على حلاوته منحرف عن المزاج المعتدل الى الرطوبة قليلا كانت
حرارته متوسطة للدرجة الاولى او في اول الثانية ويستدل
على ذلك من عذوبته وقربه من طعم الدم واستحالته الى الدم بسرعة
ولذلك صار اهل رطوبة من السمك كثيرا واقرب من توليد
البلغم ولهذا ما صار افضل غذا واقرب من التشبه باللحم وساير
الاعضا الا انه مركب من جواهر مختلفة لها قوى متضادة بعضها
ما لطف جلا وبعضها ما غلظ سدد وبعضها ملين مرخي وذلك
ان فيه ماية حادة لطيفة وجبنية باردة غليظة مسبسة وسمنية لينة
مرخية وهي لجوهر المايي الحريف صارت له لطافة يلطف بها
الفضول ويغسل الاحشا ويلذع المعا ويهيج القوة على دفع
ما فيها بسرعة ولذلك ما صار ملطفا للبطن ولهذه الجهة صارت
ماية اللبن من اوفق الاشيا لمن احتاج ان ينقص بدنه بما ينشر فيه جلده
ويه مثل من كان في عمق بدنه او ظاهر جلده فضول عفنة ماسكة او
فضول حادة كالفضول السوداوية المتولدة عن احتراق الدم و
المرة الصفرا والفضول الحادثة عن البلغم العفن مثل البثور
التي تتفشى لها الجلد ولما اختلف افعال ماية اللبن لاختلاف
مزاج الحيوان الذي يتولد منه لان ما كان منها من حيوان اسخن مثل
اللقاح كان فعله في البثور التي تتفشى منها الجلد وفي تفتيح سدد
الكبد والطحال وتلطيف الرطوبات الغليظة المتولدة في حوالي
الكبد والعروق اخص واولى ولذلك صار لبن اللقاح اخص الاشيا

بالنفع من الاستسقا العارض من سدد الكبد والطحال لكثرة مائيته
وحدتها وما كان منها من حيوان اعول او ابيل الى البرودة قليلا كان
فعله في الفصول السوداوية المتولدة عن احتراق الدم والمرة الصفرا
اوجب واوكد هـ ولذلك صار ما الجبن المتخذ من لبن الماعز نافعا من
الجرب والبهق والكلف ونحوها من الامراض اذا استعمل في كل
علة بما يوافقها من التدبير والعلاج ومن قبل ذلك صار اذا احتقن
به غسل المعا ونقاها من الاوساخ الرديه الفاسدة ولطف حدتها
من المدة العفنة هـ ولجالينوس في هذا فصل قال فيه متى رايت
قرحا فاسدة مملوة مدة فاغسلها بما الجبن اما بالشرب متى كانت القروح
في اعلا البدن مثل الصدر وما يليه هـ واما بالحقنة متى كانت
القروح في اسفل البدن مثل المعا وما يليها هـ
ولهذه الجهة صار كل لبن طالت مدته اكثر فهو اسلم للانسان واقل
غايله وان ادمن استعماله لانه يبعد من توليد الدم الغليظ كثيرا
ولذلك قال جالينوس ان ما كان من الالبان رقيقا مائيا بسيطا مثل
الاتن والخيل فهو بعيد من توليد الدم الغليظ ولهذا صارت هذه
الالبان عند بعض اصحاب التدبير الملطف هـ وما كان
من الالبان جوهره اكثر مثل لبن البقر والنعاج فانه يولد دما غليظا
وان كان لبن البقر بذلك اخص لفضل مائيته بالطبع هـ وما كان
من الالبان معتدلا في جواهره الثلثة مثل لبن الضان ولبن الماعز
فانه يولد دما معتدلا فاضلا ولذلك اختارت الاوايل اتخاذ ما الجبن
من لبن الماعز خاصة هـ وقد يختلف ما الجبن في تاثيره وفعله
على حسب الشي الذي يستخرج به لان منه ما يستخرج بالاسكنجبين ومنه
ما يستخرج بلب القرطم ومنه ما يستخرج بالما البارد او بالرماد الحار

ومنه

82

ومنه ما يستخرج بالتمر الهندي فما كان منه مستخرجا بالا
بالاسكنجبين افاده الاسكنجبين زيادة في التلطيف والتنقية
لتقوى بها على تفتيح سدد الكبد والطحال وتنقية الجلد من البثور
والقوابي الكاينة عن الدم المحترق والنفع من سعال المالنخوليا وما
استخرج منه بلب القرطم اكتسب من القرطم حرارة وحدة تقوى بها
على تقطيع البلغم العفن والنفع من الحكات والحمامات المتطاولة وتنقية
ظاهر البدن من البثور المتولدة عن البلغم المالح وما استخرج منه بالحجارة
المحماة المطفاه وبرودة تقوى بها على تسكين حرارة المعدة والتهابها
وقطع العطش المتولد عن حدة المرة الصفرا ولذلك ما استخرج بالتمر
التمر الهندي يفعل مثل هذه الافعال الا انه يلين اشد تقطيعا
للفضول واطلاقا للبطن وتنقية للمعدة والمعا لما يكتسبه من قوة التمر
الهندي هـ واما ما يجعل من اللبن على الرماد الحار حتى يغلي ويجمد
ويتحجر ويستخرج ما رق منه ويستعمل فانه قريب من ما الجبن المستخرج
بالحجارة الحار الا انه اكثر تلطيفا وتجفيفا واقل تسكينا للعطش كثيرا
واما جوهر الزبد فهو في طبعه حار لين كثير الرطوبة واللزوجة لانه
في مزاجه شبيه بمزاج لبن الانسان او اقرب الى مزاجها الا ان العتيق
في حرارته فقط لا في يبسه لانه في اليبس مخالفه كثيرا لان
الزيت في طبعه يابس وخاصة متى كان عتيقا والزبد في طبعه لين
رطب وخاصة متى كان حديثا ولذلك صار الاكثار منه يرخي المعدة ويلين
البطن ولهذا نسبته الاوايل الى طبيعة الشحم المذاب بالدهن وذكروا انه
متى اخذه من كان محتاجا الى ان ينفث من صدره وريته شيا عند الاورام
المتولدة فيها او في الغشا المستبطن للاضلاع اعان على ذلك ونفع
منفعة بينة لان من خاصته ايضا انضاج الرطوبات وتحليلها الا انه متى

استعمل وحده كان معونة على الانضاج اكثر وعلى النفث اقل ومتى
استعمل مع العسل او السكر كانت معونته على الانضاج اقل وعلى
النفث اكثر ومتى طبخ مع المرىء ونزع ما فيه من يبس ما يشد اللين وصار
سما كانت لزوجته ودهنيته اكثر وقوى على تحليل الاورام الحاسيه
ولين خشونة الاعضا وقد يستدل على ذلك من تلبيسه للبشرة اذا مسح
على الجلد من خارج ولهذا السبب بعينه صار مضرا بالمعدة اضرارا ابينا
لانه يلين خشونتها ويذهب بخاصيتها التي بها تقوى على هضم الطعام
وخاصة متى كان مزاج صاحبها بلغمانيا هـ   واما جوهر الخبز
فهو بالاضافة الى سائر جواهر اللبن بارد يابس غليظ الخلط عسر
الانهضام بعيد الانحدار عن المعدة ولذلك صار يحسن الطبيعة
اولى من تلينها فاما استحكم نضجه في المعدة كان الخلط المتولد عنه
غليظا عسر الانهضام في الكبد ولذلك صار الاكثار منه غير مامون
ولا موثوق به لانه من احص الاشيا بتوليد السدد والغلظ العارض
في حلول الكبد وعروق الطحال ومجاري الكلا ولا سيما متى
وافى هذه المواضع مستعدة لقبول ذلك منه مثل ان تكون عروقها
ومجاريها ضيقة بالطبع لانها متى كانت كذلك كانت متهيئة لقبول
السدد ضرورة وخاصة متى استعمل بالعسل لان العسل يكسبه
لذاذة تميل اليها الاعضا وتقبله وتجذب الشهامنه اكثر من مقدار
القوة على هضمه فان وافى مع ذلك حرارة الكلى محاولة للمقدار المعتدل
امامن طبيعتها واما العارض عرض لها تخوف منها وتولد منه حجارة و
حصى هـ   فقد بان واتضح ان اللبن جملة محمود من جهة و
مذموم من جهة فاما الجهة التي يحمد منها فتكون على ضربين احدهما انه
اذا جاد انهضامه في المعدة والكبد غسل المعا بمائيته ولطافة المائيه
وصرتنا

وصرتنا وقلعا فضولها ودفع بسمنيته السم القاتل ولين الاعضا وذهب
بخشونة العين اذا اكتحل به وطلي او رامها ولقع الجبنية من
قروح الكلى والمثانة والمعا وسكن لدغ الاخلاط الحريفة
المتولدة في المعا لانه يلطف بالاحشا ويحول بين الاخلاط وبين التمكن
منها ولذلك صار متى استعمل مع بعض الادوية القابضة كان دوا
فاضلا بانفاس الدوسنطاريا وخلع الاعراس وخاصة متى شوي
بالحجارة المدورة الملسا المحماة حتى يذهب مائيته وحدته وافضل من
الحجارة لمثل ذلك قطع الحديد الفولاد المدورة التي لها مقابض
تمسك بها هـ   وان القي على اللبن مثله ماء عذبا والقي فيه القطع
الحديد المحماة دايما حتى يذهب ما القي عليه من الما كان افضل
لانه ليس يكسر من مائية اللبن مائيته فقط لكنه قد يكسر منه ايضا
حدته التي بها يطلق البطن فان لم يرد الما عليه مرارا وسوى
كل مرة حتى يذهب ما القي عليه من الما كان اكثر لزوال حدته و
حرافته وصار افضل واحمد لما يقصد به من علاج الاسهال و
الدوسنطاريا وتقوية المعا وتسكين لدغ الاخلاط الحادة هـ   و
الجهة الثانية التي لها يحمد اللبن انه لما كان مادة وغذا للحيوان المشا
وجب ان يكون اعدل الاغذية واقربها من الانقلاب الى الدم و
اسرعها تشبها باللحم وساير الاعضا اذا استعمل على ما ينبغي اعني
على نقا من المعدة واعتدال من المزاج وفي وقته الطبيعي اريد بالوقت
الطبيعي الزمان الذي هو في غاية من الاعتدال القريب في طبيعته
من طبيعة اللبن مثل زمان الربيع الطبيعي لانه اعدل الازمنة
واكثرها توسطا للكيفيات الاربع هـ   وقد فرق جالينوس
بين مزاج الربيع الطبيعي ومزاج الربيع بحسب الطبيعي

في كتابه المعروف بكتاب المزاج ﻫ وان استعمل اللبن على
غير ما ينبغي من المعدة او على غير اعتدال من مزاج بدن المستعمل له
او في زمان غير معتدل تغير بسرعة واستحال اما الى الدخانية وجنس
المرار فمن كان مزاجه محرورا واما الى الحموضة وجنس العفونة فمن كان
مزاجه باردا ﻫ ولنفسر لما يعرض ذلك اما دايما واما الحين بعد الحين
لانه ان كان انما يعرض من قبل ان جوهر المعدة او مزاج البدن باسره
مائل عن الاعتدال لزم اللبن التغير والاستحالة دايما
وان كان انما يعرض ذلك لما يوافقه من الخلط في المعدة من اغذية قد
تقدمته او فضل متروك او لمعاني كان انما يقع تغيره واستحالته عند
موافاته الخلط في المعدة حاملا اما من غذا متقدم واما من فضول
ومن قبل ذلك قال جالينوس ان اللبن وان كان في جوهره ومزاجه محمودا
فاضلا للطافته وسرعة استحالته والهضامة للانفعال ولكثير ما يعرض
له من اختلاف حالات المعدة ان يحمى فيها ويستحيل الى الدخانية وجنس المرار
احيانا ويلحقه ذلك دايما او يحمض ويستحيل الى جنس البلغم الحامض احيانا
او يلحقه ذلك دايما وذلك يكون على اختلاف الاسباب الفاعلة لهذين
العرضين من قبل ان الحموضة انما تحدث دايما عن نقصان الحرارة وغلبة
الرطوبة والدخانية فتحدث عن فرط الحرارة ونقصان الرطوبة ولما صح
في اللبن الانقلاب الى هذين العرضين على اختلاف اسبابهما وتضادهما
من قبل ما شرحناه انفا وقلنا ان اللبن مركب من جوهر مائي حلو وجوهر
جبني غليظ وجوهر سمني لطيف فهو للطافة سمنيته وقربها من جوهر
النار يستحيل بسرعة سمني لطيف فهو الى الدخانية وجنس المرار
اذ كان السمن بالطبع مادة وغذا للحرارة دايما وللغلظ جبنيته وقربها
من طبيعة الارض استحال الى الحموضة وجنس العفن ولذلك وجب الا يستعمله
الا

الا من كان مزاج بدنه معتدلا ولم يكن معدته حالية نقية من الاغذية و
المواد الموذية والبلغمانية لانه متى سلم من هذه الاسباب وانهضم على ما ينبغي
غذا غذا كثيرا وولد دما محمودا وربا اللحم تربية حسنة واكسب
البدن رطوبة محمودة وافاد ظاهر البدن لمانة ونضارة ﻫ ولروفس
في شرب اللبن قول قال فيه وينبغي لشارب اللبن ان يقصد بشربه له
على الريق وهو حار حين يحلب لحرارته التي لها خرج من الضرع من
غير ان يخلطه غذا غيره ولا يطعم بعد شربه من كل ما يوكل ﻫ
ويشرب الى ان يتم هضمه حسنا وينحدر عن المعدة لانه ان خالط
في المعدة لانه ان شي اي شي كان استحال وفسد بسرعة ﻫ
وينبغي لشاربه ان يحذر التعب وافراط الحركة لان الحركة متى وافت
من القوة الماسكة التي في المعدة اذى ضعف ازعجت اللبن واحدرته
بسرعة قبل تمام هضمه وان وافت القوة فيه وتعذر انحدار اللبن

من المعدة حمي بقوة الحركة واستحال اما الى الدخانية وجنس
المرار فمن كان مزاج معدته حارا او الى الحموضة والعفونة فمن
كان مزاج معدته باردا ﻫ ولا ينبغي ايضا ان يتخلف
عن المشي جملة كيلا يطفو اللبن بلبانته ولعومه في المعدة ويبعد عن
موضع الطبخ ولكن يتمشى قليلا برفق على اشيا وطية بحفظ بحث
بحلته لينحدر اللبن الى قعر المعدة الذي هو موضع الطبخ ويميل الحرارة
الغريزية من هضمه على ما ينبغي فاذا انحدر عن المعدة تناوله ثانية و
امتثل في التدبير الفعل الاول في الحركة والسكون فاذا انحدر
ايضا عن المعدة تناوله ثالثة وامتثل في التدبير الرسم الاول والثاني
لان اللبن اسرع الاشيا اسهالا للبطن بما فيه من الجوهر
المائي اللطيف فاذا ضعف قوة فعل الجوهر المائي فعل بجوهره الجبني منع

الاستحالة واحد في ترتيب البدن. وزيادة اللحم من قبل ذلك لان
اللبن اذا انهضم انهضاما تاما كاملا ولّد دما صحيحا محمودا لذيذا
عند الطباخ والمخلاف واللبن فالمختار منه ما اجتمعت فيه خصال اربع احداهن
من لونه والثانية من رائحته والثالثة من قوامه والرابعة من طعمه فاما ما له
من لونه فيجب ان يكون ابيض صافيا نقيا سليما من الصفرة والحمرة
والكمودة واما رائحته فيجب ان يكون ذكيا سليما من العفونة والتغير
واما قوامه فيجب ان يكون معتدلا متوسطا بين الرقة والغلظ فاذا قطر
المرء منه نقطة على ظفره او على مرآة لبثت اجزاؤه مجتمعة
غير سائلة ولا متباعدة بل يكون لها قواما على مستطوحة واعلا محدودبة
واما طعمه فيجب ان يكون عذبا لذيذا سليما من المرارة والملوحة و
الحموضة ه وتفضيل الالبان في طبيعتها وجوهرها ولطافتها
لبن النساء ويتلوه في ذلك وان كان غير قريب منه لبن الاتن ه
وادسم الالبان واكثرها غذا لبن البقر ويتلوه لبن الضان ه و
اكثر الالبان جبنية لبن الضان ويتلوه لبن البقر واكثر الالبان
مائية لبن الحمارين ويتلوه لبن اللقاح ويتلو لبن اللقاح لبن الخيل و
الاتن واعدل الالبان واكثرها توسطا بين الجواهر الثلثة لبن
الشاء ويتلوه لبن الماعز ه والسبب في ذلك ان كل لبن من
الالبان ينصرف الى طبيعة الحيوان الذي هو منه ومشاكل لما كان
منه من حيوان اغلظ كان غليظا وما كان من حيوان الطف كان الطف ه
ولذلك صار لبن البقر اغلظ الالبان وادسمها واكثرها غذا واقواها
تنبيها للابدان واشدها تقوية للاعضا ولبن اللقاح اقل الالبان و
اقلها دسما واسرعها غذا واكثرها اسخانا للابدان وتفتيحا
للسدد من قبل ان النوق في طبيعتها قوية الحرارة جدا لحرارة
مراعيها

مراعيها تستعمل الشيح وهشيمه ويصلح على رعيها واحدا فلما
في الدم من الدسم قل وكذلك انضاج اللبن لان اللبن انما هو دم مطبوخ
طبخا تاما ولذلك صار في لبن النوق ملوحة وحرافة لغوا بها على
تلطيف الاثقال وتقطيع غلظها واما لبن البقر فهو بعكس
ذلك وضده لانه لما لم يكن في حركته مزاج البقر من الضعف ما
يحتاج ان يستعمل دسم اللبن في غذائها صار اكثر الالبان سمنا
وزبدا واكثرها غذاء ه فان عارضنا معترض بلبن الحمارين و
قال فلم لا كان لبن الحمارين مساويا للبن البقر في سمنيته وزبديته او
ارجح منه فلما كان الحمير افضل الحيوان المشاكل حرارة بالطبع
قلنا له من قبل ان الحمير لما كان اقل الحيوان المشاكل حرارة في
الطبع ضعفت حرارته عن طبخ لبنه وعدم النضج اصلا وصار
رقيقا مائيا قليل الدسم والزبد لان الدسم انما يتم مع تمام الطبخ و
كمال النضج ه فان قال فاذا كان لبن الحمارين على ما
ذكرت من كثرة المائية والرقة فلم لا صار فعله مساويا لفعل
لبن اللقاح في تلطيف الفضول وتفتيح السدد ه قلنا
لان رقة لبن الحمارين وكثرة مائيته انما صارت له لقلة طبخه وضعف
حرارته الغريزية عن هضمه ه ورقة لبن اللقاح وكثرة ما
ئيته انما صارت له لكثرة حرارته الغريزية واستعمالها اكثر دسم
لبنه في غذائها ه فان قال فلم صار لبن الضان اكثر
جبنية من لبن البقر ولبن البقر اغلظ وادسم واكثر غذاء ه
قلنا له لان لبن الضان لما كان اسخن واقوى حرارة بالطبع احتاجت
حرارته الى غذاء اكثر واخذت دسم اللبن في غذائها ولذلك نقص
سمنيته وقل غذاؤه وكثرت جبنيته ه واما لبن البقر فانه لما

كان أقل حرارة بالطبع لكنه حرارته الغريزية بالقليل من
الغذا ولم يأخذ من دسم اللبن إلا اليسير ولذلك زادت سمنته على
حسنه وكثر غذاه من قبل أن جوهر الدسم أخص بغذاء الأبدان
من جوهر الجبن لأنه أكثر حرارة ورطوبة وأقرب من طبيعة
الدم وأسرع إلى الانقلاب إليه وقد أجمع الأوائل ووافقهم
على ذلك العيان بأنه لا شي أكثر تغذية للأبدان مما كان سريع
الانقلاب إلى الدم ﻫ فإن عارضنا معترض بالشحم وقال
فلم لا كان الشحم أسرع انقلابا إلى الدم وأكثر تغذية للأبدان
من اللبن إذ كان أخص بالدهنية وأوحد بالدسم من سائر الأغذية
قلنا له إن الشحم وإن كان أوحد بالدهنية والدسم فإن ليس
جوهره بذي لطيف ملطف وسيال ولعى على سرعة الاستحالة
والانهضام وجولانه في البدن ولذلك غلظ وعسر انهضامه و
للعادة لقلة الطباخ وبعد انقلابه إلى الدم ﻫ وأما اللبن
فأما كان فيه جوهر مائي سيال ملطف للفضول يسير حرافة
زال عنه أكثر غلظه ولطف وسهل انهضامه وانقلابه إلى
الدم وغذا غذا حسنا وقد يستدل على ذلك من الجبن والسمن
فإن أحدهما إذا فارقهما مائية اللبن ورطوبته السيالة اللطيفة
عسر انهضامهما وبعد انقلابهما إلى الدم وقل غذاؤهما ولذلك صار
الأفضل لمن أراد شرب اللبن لزيادة اللحم أن تشربه بجملة
جواهره الثلاثة أعني مائيته وزبديته وجبنيته من غير أن يزيل
منها شيئا ولقصد من الألبان لبن البقر ولبعده لبن الضأن والماعز
ومن أراد شرب اللبن لتسكين الحرارة وتبريد المزاج وتطريته
فالأجود ألا يزيل عنه زبده وسمنه وتشرب منه مائيته وجبنيته

ولقصد

ولقصد من الألبان لبن البقر فقط ومن أراد شربه لتلطيف
الفضول وتنقيتها فليزيل عنه زبده وجبنيته وليشرب منه مائيته فقط
ولقصد من الألبان لبن اللقاح لمن كان مزاجه باردا أو لبن الماعز لمن
كان مزاجه محرورا ولذلك أن الألبان تنقسم في لطافتها وغلظها
على خمسة ضروب لأن من اللبن اللطيف جدا ومنه ما هو دون اللطيف
قليلا ومنه الغليظ جدا ومنه ما هو دون الغليظ ومنه المعتدل
المتوسط بين اللطافة والغلظ على الحقيقة لأن يعلم من الحاسين
جميعا بعد مسافتي ولطافة اللبن يستطعم ويعرف أحدهما من
طبيعته وجوهريته والآخر من فعله وتأثيره ﻫ فأما
اللطيف من طبيعته وجوهريته فهو المشاكل لمزاج بدن
الإنسان بالطبع مثل ألبان النسا وبعدها ألبان الماعز ﻫ
ولذلك صارت ألبان النسا أعدل الألبان وأحمدها وأغذاها
وأكثرها نفعا من السعال القايله وأوجاع الحجاب وقروح الرية
والكلى والمثانة وخاصة إذا امتص من الضرع من غير أن
يحل فيباشر الهوا ويزيل عنه بعض حرارته الغريزية ..
فيغلظ ويعسر ﻫ وأما اللطيف من فعله وتأثيره
فهو ما قلت جبنيته وزبديته وكثرت مائيته وحدته الملطفة للفضول
مثل لبن اللقاح وقد يستدل على ذلك من ملوحة طعمه ولذلك
صار أوفق الألبان غذاء وأكثرها تلطيفا للفضول ومن قبل ذلك
صار أكثر الألبان نفعا لسدد الكبد والطحال وخاصة
بالنفع من الاستسقا العارض من فساد مزاج الكبد والطحال
الكائن من البرودة والرطوبة ﻫ وحكى بعض المتطببين
في بعض كتبه أنه نافع من فساد مزاج الكبد والطحال العارض

من الجراد ونعم ان ذلك فيه لفضل رطوبته ومائيته ولعمري
لولا ما فيه من الحدة والملوحة لامكن ان يكون كذلك وقد امتحناه عدة
مرار فلم نحمده فيما ذكر انا احمدناه هـ واما اللبن الغليظ
جدا فهو ما كان في طبيعته على نهاية البعد من المعتدل مثل
لبن البقر لانه اقل الالبان مائية واكثرها زبدية وجبنية
خلا لبن الضان فانه اكثر في الجبنية فقط على ما شاء ويستدل
على كثرة جبنية لبن الضان من كثرة دسومته هـ كما قال جالينوس
وفي لبن الضان دسومة ليس مثلها في لبن البقر ولذلك صار ابطا
الى البلغم هـ وله قول في لبن البقر قال فيه ان
لبن البقر اقل الالبان مائية وحدة واكثرها غذا وتسمينا للجسم
وموافقة للمعدة وتقوية للاعضاء وتسكينا للحرارة وبخاصة
حرارة الكبد والمعدة هـ ومن خاصته اذا نزع زبده وشرب
تعديل المزاج وسكن اذى الاخلاط الحريفة وقوى الحرارة
الغريزية وعدلها وزاد في اللحم زيادة بينة ومنع الاسهال
المري ونفع من الزحير الصفراوي وقروح المعا و
المثانة والارحام وافضل ما يستعمل لهذا الشان اذا
نزع زبده والقي عليه مثله ماء عذب وطبخ حتى تذهب الماء و
يبقى اللبن لان الماء يزيل عنه اكثر حدة مائيته وحرافتها ويكسبه
برودة ورطوبة يقوى بها على تسكين الحرارة وتسمين اللحم واذا
رد الماء عليه مرارا وطبخ في كل مرة حتى يذهب الماء الذي
القي عليه كان ما يزول عنه من الحدة اكثر وزاد ذلك في تسمينه
للابدان وترطيبها هـ فان لم يلق عليه ماء ولم يطبخ لكن
القي فيه حجارة محمية او قطع الحديد الفولاذ المحمية وادامت
فيه

87

فيه مرات كثيرة حتى يذهب مائية الطبيعة قل تبريده وترطيبه
وقوي فعله في قطع الاسهال والرحض ولقويه للاعضا واما اللبن
المعتدل المتوسط بين اللطافة والغلظ فهو الذي قد تساوت
فيه الجواهر الثلثة اعني جوهر المائي والجبني والسمني مثل لبن
الماعز فانه قد تكافت فيه جواهره الثلثة ولذلك صار يعدله من
الشا اعدل الالبان واخفها على المعدة ومن قبل ذلك صار
متى طبخ حتى يذهب منه النصف وشرب بسكر طبرزد نفع من
قروح الرية والكلى والمثانة فان نزع زبده والقي عليه
ما يشوي الحجارة المحمية او قطع الحديد المحمية حتى يذهب الما
ويبقى اللبن نفع من اسهال الاعراس وقروح المعا والكثير ما شرب
منه رطل هـ وينبغي للمستعمل له ان يحذر التحرز في معدته
لانه ان يجبن لم يؤمن عليه ان يحدث ثقل في المعدة ونخال سرقا
صعدا ويتولد عنها احتقان شديد وضيق نفس فمن يحذر فيجب
القطع شربه ويشرب من العسل اوقية او اوقيتين ولعق مع شي
من ملح هندي هـ واما اللبن الذي هو دون اللطيف فهو
المتوسط بين اللطيف جدا والمعتدل على الحقيقة مثل لبن الاتن
ولبن الخيل وانها متوسطة بين لبن اللقاح ولبن الماعز
من قبل انها اقل مائية وحدة من لبن اللقاح واكثر مائية من
لبن الماعز وان كان بين لبن الخيل ولبن الاتن فرقان بين من قبل ان
لبن الخيل اسخن واقرب من طبيعة لبن اللقاح ولبن الاتن اعدل
واقرب من طبيعة لبن الماعز ولذلك صار لبن الاتن الذ طعما واعذب
من لبن الخيل واللقاح جميعا ومن خاصته انه للطافته وقلة جبنيته
صار اذا شرب وهو حار وقت حلبه لم يخرج المعدة كما يخرج

لبن الماعز كثيرا فان القي عليه شي من عسل وشي من ملح لم يحس
اصلا حلوا كان او غير حلو ولذلك صار الطف من لبن الماعز
واقرب من لبن النساء في اللطافة فقط لا في الاعتدال من قبل ان
الماعز احمد غذا واقرب من لبن النساء في الاعتدال والتوسط ولهذا
السبب صار لبن الاتن مطلقا للبطن ملينا لجميع الاعضا العصبية
اذ كان سبب خشونتها الحرارة واليبس ومن قبل ذلك صار بعضها
يسكن النهش والربو والسعال العارض من النوازل الحريفة
ولا سيما اذا شرب من الضرع اذا لم تصادفه النفس وهو مع ذلك
نافع من قروح الصدر والكلى والمثانة فقد بان مما قدمنا الصحة
ان اعدل الالبان والطفها مزاجا واحمدها غذا البان
النسا وبعدها في اللطافة البان الاتن ٥ واما في
الاعتدال وجودة الغذا فالبان الماعز بعد البان النسا
ذلك لاعتدالها وتكافي الجواهر الثلثة فيها ٥ واما
لبن الخيل فلقربه من لبن اللقاح في اللطافة صار فيه لطف
في فعله يقدر به على تفتيح افواه الارحام وادرار الطمث متى
كان سبب انقطاع الطمث الحرارة واليبوسة وهذه الخاصة
لازمة له دون غيره من الالبان ٥ واما اللبن الذي هو دون الغليظ
قليلا فهو المتوسط بين الغليظ جدا وبين المعتدل على الحقيقة مثل
لبن الضان المتوسط بين لبن البقر ولبن الماعز لانه اقل مائية واكثر
جبنية وسمنية من لبن الماعز واقل سمنية واكثر مائية وجبنية من
لبن البقر ٥ ولذلك صار اكثر غذاء من لبن الماعز واعون
على حبس البطن واقوى فعلا في الاسهال وقروح الريه
والكلا والمثانة واظهر تاثيرا في الزحير واختلاف الدم
و

88
والاعراس الا انه دون لبن البقر في كثرة الغذا وحبس البطن كثيرا
لما فيه من زيادة المائية على لبن البقر ٥ ولجالينوس في هذا
فصل قال فيه ان لبن البقر اقوى الالبان على حبس البطن وخاصة
متى برد بان يشوى بالحجارة المحمية او بقطع الحديد المحمية ودونه في
ذلك لبن النعاج ٥ واما لبن الحمارة فمن سوى ما بنا جملا لانه
قليل الطبخ لبرد مزاج حيوانه وضعف حرارته الغريزية بالطبع
ولذلك صار اذا استعمل على سبيل الدوا كان قليل النفع جدا
واما على سبيل الغذا فانه اذا طبخ مع كشك الشعير اكسبه الشعير
غذا حسنا وصار له اثر فاضل في ترطيب الابدان ٥ وقد يقع
في الالبان اختلاف كثير من وجوه اربعة احدها مزاج الحيوان
الذي هو منه والثاني غذا الحيوان ومرعاه والثالث اختلاف
اوقات السنة والرابع طرا اللبن وقدمه ٥ واما اختلافه من قبل
مزاج الحيوان الذي هو منه فيكون على ضروب لانه متى كان من
حيوان اعدل مزاجا واخصب لحما كان افضل لانه يتولد منه دم محمود ا
وخاصة متى شرب من الضرع او حين يحلب قبل ان يغيره الهوا
ومتى كان من حيوان ارد مزاجا واسقم بدنا واهزل لحما كان اذم
واقبح غذا لانه يتولد منه دم مذموم فاسدا وخاصة متى كان شربه
بعد خروجه من الضرع بمدة اطول ٥ واما اختلاف
اللبن من قبل غذا الحيوان ومرعاه فيكون ايضا على ضروب وذلك
ان من الحيوان ما يرعى الحشيش الغض الطري ومنه ما يرعى الحشيش
اليابس واغصان الاشجار الرطبة ومنه ما يرعى الحشيش
الغض العفص مثل القرظ والبلوط وقشور اصول شجر
السماق ٥ ومنه ما يرعى الادوية المسهلة مثل السقمونيا

ولبعض السموعات واصل النبات المعروف بقثاء الحمار وما
شاكل ذلك فما كان منه يرتعي الحشيش الغض الطري كان لبنه
ارق واكثر مائية واعون على تليين البطن واردا للمعدة وما
كان منه يرعى الحشيش الجاف واغصان الاشجار الرطبة كان لبنه
اعدل واقل مائية وابعد من تليين البطن واوفق للمعدة و
لذلك صار لبن الماعز اوفق للمعدة من غيره من الالبان لان
اكثر ما يرعى الماعز الحشيش الجاف واغصان الاشجار الرطبة والذي
ذلك لذلك من البين ان كل لبن يرتعي حيوانه اغصان الاشجار
القابضة او ورقها فانه مقوي للمعدة حابس للبطن ه وكل
لبن يرتعي حيوانه ورق الاشجار المسهلة فانه مضر بالمعدة لذاع
لعصبها مطلق للبطن ه ولذلك وجب الا يستعمل
من اللبن الا ما كان غذاء حيوانه محمودا كيلا يستحيل الى الفساد
بسرعة من قبل ان اللبن اذا كان في ذاته رديا واستحال في
المعدة الى الفساد لم يفسد هو فقط لكنه يفسد بفساده
كلما وافاه في المعدة من الاخلاط المحمودة ويضر بالبدن
اضرارا بيّنا قويا ولجالينوس في مثل هذا فصل قال فيه
ان اللبن الذي ليس انما يفسد هو فقط لكنه يفسد معه كل
كيموس حسن وذكر انه وقف على ذلك من صبي كان له ظئر
مرضعة ماتت ظئره تلك فارضع ظئرا اخرى كان لبنها رديا
جدا من قبل ان غذاءها كان مذموما لانها كانت تغتذي عشب البرية
لجوع عرض لبلدها في زمان الربيع وامتلا الصبي قروحا و
استدل على ان ذلك من اللبن الذي كان يشربه انه نظر الى جميع
ما كان يغتذي بذلك العشب الذي كانت الظئر تغتذي به قد امتلت
ابدانهم

ابدانهم قروحا فاسدة ه ولذلك صار اكثر ما يرتعي الماعز
ورق القرط والبلوط واغصان شجر السماق وتصير لبنها //
مقويا للمعدة حابسا للبطن واكثر ما يرعى شجر السقمونيا و
الشبرم وتصير البانها مضرا بالمعدة مطلقا للبطن ه
واما اختلاف غذاء اللبن على حسب اوقات السنة فيكون على ضروب
من قبل ان اللبن في اول الربيع يكون اكثر ذلك ارق واشبه بالماء
وفي اخر الربيع واول الصيف يكون اعدل وافضل غذاء وفي
سائر الصيف واول الخريف يكون اثخن واغلظ واقل
مائية والسبب في ذلك ان اللبن في اول الربيع يكون اكثر ذلك
قريبا من وضع الحيوان حمله وكل لبن يقرب من وضع الحيوان
حمله فهو ارق واكثر مائية لاجتماع الرطوبات في ابدان
الحيوان في مدة زمان الحمل لانطباق الرحم وامساكه الحمل
منه واذا اجتمعت الرطوبات في ابدان الحيوان في زمان الحمل وجب
منه ان يكون اللبن بالقرب من وضع الحيوان حمله اكثر مائية بالطبع
واضر بالمعدة لانه يرخيها ويفسدها ويهيج القيء والغثي
ويلين حشوتها ويزلقها ويطلق البطن ه واذا مضى اول
الربيع وتوسط الربيع او صار الى اخره ودخل الصيف نضجت تلك
الرطوبات الفضلية من ابدان الحيوان واعتدل اللبن وانقاد
للاعتدال ووقفت الحرارة الغريزية على هضمه في النضج و
صار محمود الغذاء مربيا للابدان واذا تمادى به الزمان وصار الى
اخر الصيف واول الخريف فمكن حر الهواء على الابدان وينشف
بعض رطوباتها الجوهرية وانفاذه رطوبة اللبن قلّ وغلظ
وزال عن الاعتدال وصار مذموما غليظا بطيء الانهضام حابسا

للبطن لعله ما فيه وكثرة جبنيته ولذلك صار هذا النوع من اللبن كثيرا
ما يتعفن في المعدة ويحدث امراضا خبيثة لان اللبن اذا تعفن في المعدة مع
اضرارها بها تولد بخارات تنتن فيها ضجرا فيكون سببا لتولد
الاختناق وضيق النفس والصداع ه قال [illegible]
بهاديا وصار الى وسط الجوف واخذ ازدادت رطوبته الجوهرية
قلة وصار في طبيعة اللبا ثم لا تزال رطوبته تنحل رويدا رويدا حتى
يقارب الغذا ويغلظ ويخفوا عن الاسهال والسيلان ويسقط اصلا
ولهرمس في مثل هذا قول قال فيه ان ارطب ما يكون اللبن عند
وضع الحيوان حمله ثم ينقص رطوبته قليلا قليلا حتى يقارب الغذا
ويغلظ وينقص في طبع اللبا ه قال عارضا معترضا باللبا
وقال فلم صار اللبا اغلظ الالبان واقلها رطوبة وهو قريب من
وضع الحيوان حمله وقد شرطت في اسلافكم ان ارطب الالبان
ما كان قريبا من وضع الحيوان حمله قلنا له ان اللبا يطول لبثه في الضرع
ويقيم مدة سهيا معها فتنال رطوبته العضلية واكثر رطوبته الجوهرية
حتى يجاوز المقدار في الغلظ ولو توهمنا ان اللبا يخرج من الضرع
وقت نصيره اليه او بعد يوم لما امكن ان يكون الا ارق الالبان
واكثرها مائية ولكن لطول لبثه في الضرع تقوى فعل الحرارة
الغريزية فيه باطنا وحرارة الهوا ظاهرا وتقل رطوبته حتى
يقارب الغذى ويصير اغلظ الالبان واقلها ه ولذلك
صار اذا جعل على طبخ نار وحار او طبخ في قدر جاهل قدر فيه
رطوبته بسرعة وصار جبنا واذا خلط معه لبن احمر وشوى
او سلق احمد ما يخالط من اللبن وجعل فيه اكثر من عمل الانفحة لان
الانفحة اذا احدث اللبن صرفت مائيته من جبنيته واللبا فيجمعها له

ط

ما يخالطه من اللبن مع جبنيته ولا يمتنع منه شي ه واما اختلاف
اللبن على حسب قرب خروجه من الضرع او بعده منه فيكون على
ثلثة ضروب لانه قد تقدم من قولنا ان مدة اللبن ينقسم بثلثة اقسام
لان منه القريب العهد بالخروج من الضرع وهو المعروف بالحليب ه و
منه البعيد العهد بالخروج من الضرع وهو المعروف بالدوغ ومنه
المتوسط بين الحاشيتين وهو المعروف الماسل عند الرايب ه
فاما الحليب القريب العهد بالخروج من الضرع فهو اهوى الالبان
حرارة واكثرها توسطا واعتدالا في الكيفيات الاربع لانه
بعد قريب من طبيعة الحيوان الذي هو منه ولذلك صار بالاضافة
الى غيره من الالبان افضل واحمد غذا واكثر نسبة للحم اذا
استعمل على ما ينبغي من خلا المعدة من الغذا ونقائها من الفضول
مع اعتدال مزاج المستعمل له اذا لم يوجد منه الا المقدار
القصد لان الاكثار منه يحدث احد امرين اما ان يتعفن في المعدة و
يغلظ وينقص بها ويحدث بخارات تكون سببا للاختناق و
ضيق النفس والبهر واما الا يتعفن لكنه يستحيل الى الحموضة
وينفخ بالجبن وسائر البطن ه والسبب في ذلك اختلاف
حالات المعدة وموضعها من الحرارة والبرودة والرطوبة و
اليبوسة لان المعدة متى كانت قوية الحرارة ملتهبة اما من طبعها
واما من عارض عرض لها جمد اللبن فيها وسخط واستحال الى
الدخانية وحس المرار واصفر لون المعدة والصدر ومجاري
النفس والراس الا ان يوافق مزاج الراس معتدلا وجوهره
صحيحا قويا لا يقبل من تلك البخارات شيا فيسلم من اذيتها
ويلحق الاضرار المعدة ومجاري النفس فقط لان كثيرا

فاما ان يكون مزاج الراس معتدلا ومزاج المعدة حائدا عن الاعتدال
اما الى الحرارة واما الى البرودة او يكون مزاج الراس حائدا عن الا
الاعتدال ومزاج المعدة والصدر ومجاري النفس على خلاف
ذلك وصفه ❊ ومتى كانت المعدة باردة اما من طبعها واما لعارض
عرض لها ضعف عن طبخ اللبن وهضمه على ما يجب ثم واستحال
الى الحموضة والعفونة وولد رياحا بالبخر وقراقر فاذا ما واضر
بالحشا وساير البطن فمن اراد ان ينال ذلك عن اللبن فليكن
استعماله له مطبوخا ببعض الاشيا الغليظة التي يحتاج في
نضجها الى نار اكثر مثل الحنطة والسميد والارز والجاورس
لطول لبث النار فيه خارجا ويزول عنه اكثر رياحه ونفخه
فان كان من الواجب ان يتوقا الاكثار منه مع هذه الاغذية ايضا لانها
تكسبه لزوجة وغلظا وتعينه على تولد السدد في الكبد والطحال
واحداث الحجارة في الكلا والمثانة ولا سيما اذا كان معه شي من عسل
او غيره من الحلاوة لان الاعضا تستلذ حلاوته وتقبل منه اكثر
من مقدار القوة على هضمه ❊ واما اللبن البعيد العهد
بالخروج من الضرع المعروف بالدوغ فهو يخرج من طبيعة اللبن
الحلو جملة ويميل الى البرودة واليبوسة لخروج الحار عن طبيعته
العنب جملة ودخوله في البرودة واليبوسة واذا صار اللبن الى مثل
هذه الحال بعد عن قبول الاستحالة في المعدة المعتدلة المزاج
فضلا عن المعدة الباردة ❊ واما المعدة الحارة المزاج فهو يوافقها
متى احتاجت لقدر على تسكين الدوا ولم يكثر منه ❊ لان الاكثار
منه يغذو غذا غليظا مذموما ويولد في الكلى والمثانة رملا وحصا
كل طعام غليظ هذه سبيله وخاصة اذا اخذ على غير نقي من المعدة

لا

لا انه لا يحتبس في المعدة كما يحتبس اللبن الحلو لانه قد عدم الكيفيتين
الفاعلتين لذلك اعني الحرارة والرطوبة واذا عدم اللبن الحرارة
والرطوبة لم يقبل الانعقاد اصلا ❊ واما اللبن الرايب المعروف
بالماست فهو من فعله وانفعاله متوسط من طبيعة اللبن الحلو و
طبيعة اللبن الحامض ولذلك صار انفع انهضاما من اللبن الحلو و
اسرع في ذلك من اللبن الحامض لمباينته من قربا من طبيعة اللبن الحلو
فان انتفع به كان افضل لغذائه وقوي على تسكين الحرارة
وخاصة اذا كان من لبن البقر لغلبة البرد على مزاج البقر
بالطبع ❊ واما اللبا فلغلظه وعدمه المائية اصلا صار
اعسر انهضاما وابعد من الانحدار عن المعدة واكثر الالبان
تولدا للدم المذموم والاخلاط الغليظة ولذلك صار يتخم بسرعة
ولا سيما اذا لم يكن معه عسل ولا غيره من الاشيا الحلوة التي
تعطيه حلا وغسلا اذا صار الى المعا اثقلها لغلظه
وهيج القوة الدافعة الى احداره بسرعة ولم يسهل البطن وصار
سببا عرضيا لزلق المعا وتوليد العلة المعروفة بالهيضة ❊
وما عقد من اللبا في قدر منزلة في جوف ما حار كان الطف له
وارطب وما عقد على نار او رماد حار كان اغلظ له واثقل ❊
واما الانفحة فيابسة حريفة بطيئة الانهضام عسرة الانحدار
محرقة للدم لحرافتها وحدتها ❊

في الجبن

اما الجبن فمركب من قوى ثلث اصلها قوة اللبن والثانية قوة الانفحة
والثالثة قوة الملح ❊ واللبن على ما شا واوضحنا مركب من
جواهر ثلثة جوهر الجبن وجوهر السمن وجوهر الرطوبة

ولذلك انقسم الجبن على ثلثة اقسام احدها الطرى الكثير المائية
والثاني العتيق الكثير الجفوفة القليل المائية لان قوى الانفحة
قد غلبت عليه بحدتها وحرافتها وافراط يبسها وجفف اكثر
رطوبته واتيسها وان كانت الانفحة غير مفارقة للجبن في كل حال
فان قوتها في الجبن الطرى ضعيفة لكثرة مائيته و رطوبته ه
والثالث الجبن اليابس الحديث المتوسط بين رطوبة الطرى ويبس
العتيق ولذلك صار هذا النوع معتدلا في جواهره الثلثة ه
واذ اتينا على اقسام الجبن واوصافها فقد بقي ان نخبر بخاصة
كل واحد منها وفعله وجوهريته وطبعه ونبدا من ذلك
بالطرى ه فاقول ان الجبن الطرى بارد غليظ لين مائي لكن
لانه في لطافة غذائه وسرعة انهضامه متوسط بين لطافة
اللبن الحليب والجبن اليابس الحديث لما فيه من بقايا عذوبة
اللبن الحليب ومائيته ولذلك صار اسرع انهضاما وانحدارا و
احمد غذاء واعون على تليين البطن من الجبن الحديث والعتيق
جميعا وبخاصة متى لم يكن فيه من الملح مقدار ما يزيل عنه عذوبة
اللبن وطلاوته ه وللفاضل ابقراط في هذا فصل قال
فيه ان كل جبن لا يكون فيه طعم غير العذوبة فهو احمد وافضل
مما قد غلب على طعمه الملوحة والحرافة لان الملوحة متى كانت قوية
افادت الجبن يبوسة وجفافا واضرارا بالمعدة ومنعته
من ترطيب البدن والزيادة في اللحم ومتى لم يكن في الجبن ملح اصلا
كان اكثر لغذائه واسرع لانحداره واقوى على ترطيب الابدان و
زيادة اللحم من غير اضرار بالمعدة الا انه يستحيل الى الدخانية او
الى الحموضة فيضر بالمعدة اضرارا بينا لانه كثيرا ما يستحيل الى
الدخانية

الدخانية متى وافى في ضعف المعدة محرورا او وافى فيها رطوبة فضلية
ومتى كان في الجبن من الملح مقدار لا يغير عذوبة اللبن كان اقل
اضرارا بالمعدة لانه يبعد عن الاستحالة الى الحموضة خاصة ه
ولذلك صار غذاؤه افضل وانهضامه احمد ه ولجالينوس
في هذا فصل قال فيه ان الجبن متى كان لذيذا معرا من كل طعم خلا
العذوبة كان افضل من قبل ان اللذاذة من كل غذا افضل من البشاعة
والكراهة والذ الطعوم عند الطباع العذوبة ه وما كان من
الجبن فيه من الملح مقدار لا يغير عذوبته كان افضل مما لم يكن فيه
ملح اصلا ومما كان ملحه كثيرا لانه اذا لم يكن فيه ملح اصلا لم يؤمن
عليه الاستحالة الى الحموضة واذا كان فيه ملح اكثر اكسبه ذلك
يبوسة وجفافا ويكون سببا لغصب المعدة واحراقا للدم ومنعه من
الزيادة في اللحم ه واما الملح القليل فانه اذا لم يكن فيه
من القوة ما يغير عذوبة اللبن ولذاذته فانه يفيد الجبن لطافة
ويمنع من استحالته الى الحموضة ويعينه على سرعة الانهضام وجودة
الاستمراء ه وقد يعرض للجبن الرطب الاختلاف على
حسب ما يصحبه من مائية اللبن حتى يكون غذاؤه اكثر واقل وخروجه
اسرع وابطا لان ما صحبه من مائية اللبن اكثر غذاؤه كان غذاؤه اقل
وانحداره اسرع ولا سيما متى كان معه شي من عسل وما صحبه من
مائية اللبن اقل كان غذاؤه اكثر وانحداره اعسر ولا سيما اذا
لم يوجد معه شي من عسل ه واما الجبن العتيق فان
فيه حدة وحرافة وجفافا ولذلك صار غذاؤه اغلظ وافسد
وانهضامه اعسر وانحداره ابعد من قبل ان مائية اللبن بكمالها
قد زالت عنه وغلبت عليه حرافة الانفحة ويبسها وجفافها

والنيب حله وحرافته وخرج عن طبعه ما تلطف وصار في عداد
ما يحرق ولذلك صار لا ينال فضول البدن منه من التلطيف
ما ينالها من الاشيا الملطفه بل وقد يعده لا مضرة من جهتين احداهما
انه لفساد غذائه وغلظه يزيد في غلظ الاخلاط وفسادها و
الثانيه انه لما فيه من الحرافه المكتسبه من الانفخة صارت مضرته
لها من كان يدفعها تصل الى فضول البدن من غير ان يصفيها
حتى يزيلها ويدفعها لان من خاصته انه اذا وافا في البدن فضولا
غليظه كان من اعون الاشيا على تولد الحجاره في الكلى والمثانه
اذ كان من شان الحجاره ان تتولد ابدا من اجتماع اخلاط غليظه مع
حراره محرقه وقد اجتمع في الجبن العتيق لا ان الحالتان اللتي
هي اوكد الاسباب في تولد الحجاره فكيف اذا وافا اخلاطا
غليظه قد تقدمته هـ ولذلك وجب الحذر من الجبن وكانت
هذه حاله من القدم لان ما كان سهل حاله لم يكن فالحاله الغذا
ولا بسرعة الانهضام ولا للنفوذ في العروق ولا لتولد الدم
المحمود لم يكن له ايضا منفعه في تليين البطن ولا في ادرار البول
لانه لما فيه من يبس الانفخة وحرافتها صار ليبس ما ينشف
الرطوبات ويجففها الا يقال يعقل البطن ويمنع من احدار
البول هـ والثاني انه لما فيه من الملح والحرافه المكتسبه
من الانفخة صار سريع الاستحاله الى الاحتراق ولذلك صار
ينشط فضول البدن ويزيدها فسادا ويمنع فعل الاشيا الملطفه
فيها هـ واما الجبن اليابس الحديث المتوسط بين الجبن
الرطب والعتيق فيغذو غذا كثيرا قويا اذا كثر به فلان اغلظ
ما في اللبن يصير جسما هـ واما قوته من قبل الحراره لصلبه
تسرع

93

تسرع وكلما اذا دخل الحراره فيه ما تنشر اذا زاد صلابه وسك
الا ان غذاه قد يختلف في جودته ورداته على حسب اعتداله وتوسطه
بين الجبن الرطب والعتيق وانحرافه الى احدى الحاشيتين اكثر من الاخرى
فان كان تعدله من التوسط الى الجبن العتيق اكثر كان غلظه
زايد وحبسه للطبيعه اقوى واستحالته الى المراره اسرع متى
كان مزاج المستعمل له حارا او الى الحموضه متى كان مزاج المستعمل
له باردا هـ وان كان تعدله من التوسط والاعتدال
الى الجبن الرطب اكثر كان غذاه انيد واحداره اسرع و
بعده من الفساد اكثر هـ وللفاضل ابقراط في هذا فصل
قال فيه ان الجبن يختلف في صلابته وليانه على ثلثة ضروب
لان منه الصلب المتين العلك ومنه ما قد بلغ في جفافه ما عدم
اتصال اجزائه وصار سريع التفتيت ومنه ما هو بعد مجتمع
الاجزا الا انه قد صار فيه من الجفاف ما صير لتخلخله [illegible]
اسفنجيا هـ واردا انواع الجبن وافضحها ما عدم اتصال
اجزائه الى ان صار سريع التفتيت لان ذلك دليل على فساد
جسمه ولطوبته الجوهريه وبعده في الرداه ما كان صلبا علكا
متينا لان ذلك دليل على كثره لزوجته وعفوصته وبعد انهضامه
واجود الاجبان وافضلها ما كانت اجزاوه مجتمعه الا انها
متخلخله لكم اسفنجيه وبخاصه اذا كان حديثا لان ذلك دليل
على لطافة اجزائه وقله لزوجته وعلوكته وسرعه انهضامه
ولديسقوريدس في مثل هذا قول قال فيه الجبن الحديث بين
الطري والعتيق جيد للبطن ولا سيما اذا سلق وعصر
ماوه وشوي بعد ذلك هـ وقول لجالينوس قال فيه ان

من الجبن ما رق كان افضل واسرع انهضاما وما صلب منه وثخن
كان ادسم وابعد انهضاما ه واقوى ما يستدل به على
سرعة انهضام الجبن وابطائه واوضحه دلالة على ذلك الحشا
لان ما كان من الجبن ينقص طعمه من الحشا بعدا رويدا ويزول
بسرعة كان اجود لانه دليل على سرعة انهضامه وانحداره من
المعدة ه وما كان منه عسر التحلل من الحشا بعد الزوال
منه كان اردا واذم لانه دليل على غلظه وبعد انهضامه وعسر
انحداره عن المعدة ولذلك صار الجبن العتيق يسرع الانحلال
من الحشا لغلظه وبعد انحداره ه

القول في السمك

السمك في جملته يغذو غذا يسيرا قليل البقا في الاعضاء سريع
الانحلال منها لان الدم المتولد عنه بالاضافة الى الدم المتولد
عن المواشي ارق كثيرا واقرب من طبيعة البلغم وانما قلنا ارق
بالاضافة الى دم المواشي لنفصله من الرقيق بالقول المطلق من
قبل ان الرقة والغلظ واللطافة والثخن وما شاكل ذلك اذا
قيل بالقول المطلق وانما نقصد بها بعدها عن المزاج المعتدل
وجالينوس في هذا قول قال فيه اذا سمعتني اقول ارق
والطف او اثخن واغلظ او اسرع انهضاما او ابطا انهضاما
بالقول المطلق فاني انما اقول ذلك بالاضافة الى المزاج
المعتدل ولذلك قلنا ان الدم المتولد عن السمك انه ارق
بالاضافة الى الدم المتولد عن المواشي لنفصله عن الرقة بالقول
المطلق

المطلق من قبل ان للدم حاشيتين وواسطة لان منه الغليظ
جدا الشبيه بغلظ القار مثل الدم المتولد عن لحم الايل والايايل
والظبا والتيوس والكباش من البقر ومنه الرقيق
المائي مثل الدم المتولد عن البقل وكثير من الفاكهة ومنه
المتوسط بين الاثنين مثل الدم المتولد عن الخبز المحكم
الصنعة ولحم الدراج والفراريج والجدا الرضع وان كان بين
كل حاشية من هذه الحواشي وبين الواسطة مرتبة اخرى اعني ان
بين الدم المتوسط وبين الدم الغليظ مرتبة اخرى مثل المتولد عن
الضان والعجول الرضع وكذلك بين الدم المعتدل على الحقيقة
وبين الدم الرقيق مرتبة اخرى مثل الدم المتولد عن السمك اللحي
والسمك الرضراضي لان الدم المتولد عن هذين النوعين من
السمك وان كان قريبا من الاعتدال فانه لا محالة مايل الى
الرقة والسيلان قليلا لغلبة البرد والرطوبة على مزاج السمك
بالطبع ه وان كان السمك في جنسه ينقسم على اقسام
شتى لان منه ما ياوي الى الما العذب ويسمى النهري
ومنه ما ياوي الى الما المالح ويسمى البحري وما ياوي الما المالح
وكثيرا ما ينتقل الى الماء العذب لاستلذاذه له لعذوبته و
لذاذته وما ياوي الما العذب فقليل ما ينتقل الى الما المالح
لزعوقته وبشاعته وقلة استلذاذه له ولذلك صار كل
سمك البحر من الاماكن قريبا من فم البحر لانه يصعد مع الما
المنصب الى البحر من الانهار لشدة جريه ويدخل الى البحر
صعودا والذي يمتاز به السمك البحري من النهري الرعونة
والشوكة من قبل ان لون السمك البحري انقى وشوكه اقل

واغلظ ولحوم السمك النهري اكثر وشوكه ارق و
اعذب فمتى وجدنا في البحر سمكا لحومه اكثر وشوكه ارق
واعذب علمنا انه نهري انتقل الى البحر ومتى وجدنا في
النهر سمكا لحومه انقص وشوكه اقل واغلظ علمنا انه
بحري انتقل الى النهر والفرق بين النوعين في طباعهما
وقوامهما ان البحري بالاضافة الى النهري اسخن واقل رطوبة
ولزوجة لان ملوحة الما الذي ياوي فيه تسخنه وتقطع رطوبته
وغلظه ولذلك قل شحمه ونقص غروبته وصار ما ينال البدن
من غذايه اقل وان كان احمد والذ طعما واسرع انهضاما
ونفوذا في العروق واخف من الانقلاب الى الدم واسهل
انحلالا من الاعضا الا انه بطي الانحدار عن المعدة والمعا و
السبب في جودة غذايه قلة لزوجته وغلظه وسرعة
انهضامه والسبب في لذاذة طعمه قلة ما فيه من الشحم
والغروية والسهوكة والسبب في قلة غذايه سرعة
انحلاله من الاعضا وحاجتها منه لسرعته وتعودها الى
غذا غيره من قريب والسبب في بعد انحداره عن
المعدة والمعا يكون من جهتين احداهما انه ليس فيه من الرطوبة و
اللزوجة ما يزلقه ويحدره بسرعة والثانية ان ليس فيه
من الغلظ ما يمنع من نفوذه في العروق بسهولة فيلبث في المعا
ويثقلها ويهيجها الى دفعه بسرعة واما السمك
النهري فمخالف للسمك البحري في فعله وانفعاله كثيرا
لانه في طبيعته ومزاجه بالاضافة الى السمك البحري ابرد
وارطب لان ما الانهار بارد رطب ويستدل على
ذلك

ذلك من نفاهته ولذلك صار السمك المتولد فيه اكثر عذوبة و
غلظا وذلك لكثرة شحمه ولزوجته ولهذه الجهة صار ما ينال
البدن من غذايه اكثر الا انه ابطا واعسر انهضاما واقل لذاذة
ونفوذا في العروق وابعد من الانحلال من الاعضا وان كان
اسرع انحدارا عن المعدة والمعا والسبب في فساد غذايه كثرة
لزوجته وغلظه وعسر انهضامه والسبب في قلة لذاذته سهوكته
وكثرة شحمه وظهور عذوبته والسبب في كثرة غذايه
بعد انحلاله من الاعضا وطول لبثه فيها وغناها عن طلب
غذايه لبعد انحلاله من الاعضا وطول لبثه فيها وغناها عن
غذا مستانف من قريب لان ذلك يقوم لها مقام الكثير من
الغذا واما سرعة انحداره عن المعدة والمعا فلجهتين
احداهما انه لكثرة رطوبته ولزوجته يلين جمل المعدة ويزلق
ويحدر بسرعة والثانية انه لغلظه وعسر نفوذه في العروق
يجتمع منه في المعا ما يثقلها ويهيج القوة الى اخراجه بسرعة
ولجالينوس في هذا فصل قال فيه ان جميع سمك الانهار والاجام
ما كان لحمه رخصا سمينا فانه يفسد بسرعة ويضر بالمعدة
ويولد خلطا نيا ولروفس فيه قول قال فيه ايضا
ان الجنس الواحد من السمك اذا كان منه بحري ومنه نهري فالبحري
منه اقل سهوكة ولزوجة واسرع انهضاما وافضل غذا و
ابعد من الانقلاب الى الدم واسهل انحلالا من الاعضا الا
انه ابطا انحدارا عن المعدة والمعا ويلحق في كل واحد
من نوعي السمك اختلاف كثير لوجوه شتى وذلك ان البحري
ينقسم قسمة اولية على ضربين لان منه ما ياوي لجج البحر ووسط

ومنه ما يطلب شط البحر واطرافه ه وما ياوي منه وسط البحر
ولججه يكون على ضربين لان منه ما ياوي المواضع الصلبة الصخرية الكثيرة
الحجارة ويسمى السمك الصخري ه ومنه ما يطلب المواضع اللينة
الرخوة الكثيرة الطين والرمل ويسمى السمك اللججي ه والذي
ياوي شط البحر واطرافه يسمى الشطي وهو على ثلثة ضروب لان
منه ما يطلب المواضع الصافية الما النقية من الكدر والوسخ البعيدة
من مصب الانهار ه ومنه ما يطلب المواضع القريبة من مصب
الانهار الكثيرة الكدر والوسخ لان الانهار تصب اليها من
وسخ مزابل المدن ومياه الحمامات ومسيال الكنف ما لا يحصى و
لا يعد ه ومنه ما يطلب المواضع المتوسطة بين هذين الحدين
فياخذ من الحاشيتين بقسط ه فاما السمك الذي ياوي الما
العذب فينقسم قسمة اولية على ضربين لان منه ما ياوي الانهار
ويسمى النهري ومنه ما ياوي البرك والغدران ويسمى البحيري
والذي ياوي منه الانهار يكون على ضربين لان منه ما ياوي
الانهار العظام القوية المد السريعة الجري الكبيرة
الامواج البعيدة من المدن الصافية الما النقية من الاوساخ
والكدر ه ومنه ما ياوي انهار لطاف ضعيفة المد بطيئة
الجري قليلة الامواج قريبة من المدن كثيرة الاوساخ و
الكدر لكثرة ما تصب اليها من وسخ المزابل ومياه الحمامات
ومسيال الكنف ه والذي ياوي الغدران يكون على ضربين
لان منه ما ياوي غدرانا تصب اليها الانهار دايما وتصب
ماوها الى البحر فيغتسل ماوها في كل وقت بما تصب اليها
الانهار وتخرج منها الى البحر ه ومنه ما ياوي الاجام
و

والغدران المنقطعة عن البحور الكثيرة الطين والحماة
واذ قد اتينا على ما اردنا شرحه من انقسام اجناس السمك الى انواعها
فقد بقي ان ناتي بخاصة كل واحد منها على الانفراد ونوضح
فعله وانفعاله فنقول انا قد كنا بينا ان السمك البحري
في الجملة افضل غذا واحمد جوهرا من سائر السمك النهري
من قبل ان ملوحة مايه تقطع رطوباته وتلطف فضوله وغلظه
وتذهب بلزوجته وبخاصة متى كان صخريا وكان مع ذلك فرسا
من القرار لانه بدوام حركته بالصخر ومصادمته له دايما يشتد
لحمه ويقل شحمه ولزوجته وسهوكته ولذلك صار في هذا
المعنى اعني رخاوة اللحم وقلة اللزوجة والشحم اسبق من
ساير السمك ومن قبل ذلك صار باضافته الى غيره من السمك
الذ طعما وابعد من الاستحالة الى الفساد ولهذا السبب صيرت
الفلاسفة بينه وبين مزاج بدن الانسان طابعه ومشاكله من قبل
ان الانسان الصحيح الحواس لا يلتذ الا بما لايم مزاجه ه و
لهذا صار الدم المتولد عنه اعدل لانه ليس بالغليظ الكدر ولا
بالرقيق المائي الا انه اقرب من اللطيف المائي قليلا ه ومن قبل
ان الدم المعتدل وان كان قابلا لهذا الاسم لخروجه عن الحاشيتين
المذمومتين فان له مراتب من قبل ان منه البعيد من الحاشيتين جميعا
بعدا متساويا وهو المعتدل على الحقيقة ومنه المتوسط بين
الطرفين الا انه اميل الى احدهما دون الاخرى قليلا ه
فالدم المتولد عن السمك الصخري وان كان معتدلا فانه اميل
الى الرقة بالطبع ولذلك صار اسرع انحلالا من الاعضا و
من قبل ذلك صار علة لحفظ الصحة ولبقائها افضل منه لتقويه

الاعضا وتصلبها ه   واما السمك اللجي فهو في طبيعته
قريب من السمك الصخري لان ماهما واحد في ملوحته وصفاته و
نقاه ولذلك لا يكاد ان يوجد بينهما فرقان الا في كثرة سمن
اللجي وصلابة لحمه فقط وقلة سمن الصخري ونظافته لان
السمك الصخري ارخا لحما واقل سمنا والذ طعاما واما
رخاوة لحمه وقلة سمنه فلقلة به ارضه وخشونتها و
مصادمته للصخر دايما واما لذاذته فلقلة سهوكته ولزوجته
واما السمك اللجي وهو اصلب لحما واكثر شحما واقل لذاذة اما
صلابة لحمه وكثرة شحمه ولزوجته فلمرخاوة ارضه وقلة تعبه
واما قلة لذاذته فلسهوكته وعذوبة سمنه ولزوجته ه
ولذلك صار الدم المتولد عنه وان كان معتدلا فانه بالاضافة الى
الدم المتولد عن السمك الصخري اميل الى الغلظ واقرب من
قوام الدم المتولد عن الدراج والحجل والفراريج في القوام فقط
لا في جودة الغذا وفضله من قبل ان الدم المتولد عن السمك ابدا
مايل الى البلغم بالطبع والدم المتولد عن الدراج والحجل مايل
الى المزاج المعتدل بالطبع ويستدل على ذلك من طبيعة السمك
وميله الى البرودة والرطوبة وطبيعة الحيوان المشي والطاير و
ميله الى الحرارة والتوسط في الرطوبة ه   ومن قبل ذلك صار
غذا السمك اللجي اكثر وابعد انحلالا من الاعضا من قبل ان
كل طعام الصلابة عليه اغلب فهو الى الاعضا اميل ولما كان
كذلك كان غذاه اكثر وانحلاله من الاعضا ابعد ولا سيما
متى كان مع صلابته معتدلا ملايما للطبيعة المغتذية   واما
السمك الشطي فيوجد فيه اختلاف كثير على حسب اختلاف
المواضع

المواضع التي ياويها ويصاد منها لان ما كان منه ياوي المواضع
الصافية الما النقية من الكدر والاوساخ البعيدة من مصب الانهار
كان في طبيعته قريبا من السمك اللجي الا انه ارخا لحما واسرع
انهضاما وذلك لقربه من الشط والقرار وكثرة الامواج هناك
دايما لان السمك من اجل ذلك اشد حركة والشط اقوا تجاوبا
وما كان منه ياوي الكدر ويصاد قريبا من مصب الانهار كان اكثر
سمك البحر لزوجة وغلظا وابعد من الانهضام لانه في طبيعته
وغذاه قريب من طبيعة سمك الانهار وغذاه اذ كان اكثر غذاه مما
ينصب اليه من الانهار من الاوساخ وفضول المدن ه   ولذلك
صار سمك بحر الخزر اذم الاسمال واغلظ جوهرا لان ماه ليس
كالنقي من قبل ان الانهار تنصب اليه دايما ويجاب اليه اوساخ المدن
وفضلاتها ه   ومياه الحمامات وغيرها مما يكدر ماه ويفسده
وما كان منه ياوي المواضع المتوسطة بين هذين الموضعين كان في فعله
وانفعاله وجوهر غذاه ولذاذته متوسطا بين الحالتين لانه
اخذ من كل واحد منهما بقسط   واما سمك الانهار فان ما كان منه
ياوي الانهار العظام القوية المد الكثيرة الامواج الصافية الما
النقية من الكدر والوسخ البعيدة من المدن فانها بالاضافة الى سمك
ساير الانهار الاخر افضل واحمد غذا لان صفا الما الذي ياوي فيه
ونقاه وقلة وسخه يزيل عنه سهوكته ولزوجته وقوة حركة الما و
كثرة امواجه يرخي لحم السمك ويذهب بغلظه وبخاصة متى كان الما
جاريا على حجارة وحصا لان الحجارة تلين لحم السمك وتنقيه وتصفيه
وقريب من السمك الشطي النهري لكنه الا في اللذاذة فقط لان السمك الشطي
اقل لزوجة لملوحة ماه ه   وما كان من السمك ياوي انهار الطا فانه صغير

المد قليلة الامواج قريبة من المدن يصب اليها مياه الحمامات و
مسايل الكنائف وافضاح المزابل كان اسمن واعذب واكثر لزوجة
وغلظا ولذلك صار لحمه لعابيا بطي الانهضام قليل اللذاذة
بعيدا من الغذا المحمود جدا من قبل ان ضعف حركة مايه
وقلة امواجه تكثف جسمه وتفيده لزوجة وغلظا وما
يغتذي به مما يصل اليه من اوساخ المدن يكسبه سهوكة
وزهومة ويدل على ذلك استحالته الى الفساد بسرعة بعد
خروجه من الما ولذلك صار كثيرا ما يجتمع منه في ابدان
المدمنين على اكله فضول كثيرة رديه بلغمانية   واما سمك
البحيرات فهو اكثر لزوجة وسهوكة من سمك الانهار الجارية
من قبل ان ما البحيرات اقل حركة واكثر طينا وحماة
ولذلك صار سمكها اكثر غلظا وادسم واقل لذاذة
لكثرة سهوكته ولزوجته وبهذه الحجة صار غذاه ابطا
وانهضامه اعسر واستحالته الى الفساد اسرع الا ان
ما كان منه من بحيرات يصب اليها ما الانهار ويخرج ماوها
الى البحر دايما كان احمد كثيرا لان ماوها يغتسل كل يوم
دايما وينقى ويسخن بما ينصب اليه من الانهار ويخرج الى
البحر   واما سمك الاجام فهو ارد الاسماك كلها و
اغلظها وادسمها واكثرها سهوكة ولزوجة واسرعها
انقلابا الى الفساد واعسرها انهضاما لانه ياوي في
مياه مستنقعة كثيرة الطين والحماة ولذلك وجب
ان يتوقى كثيرا ولا يقرب اصلا   وقال
واضع هذا الكتاب ولقد شاهدت سمكا من هذا الجنس وقد
كان

كان مستنقعا في بركة مبلطة يكون طولها بالتمام ذراع في
عرض شبر او اكثر قليلا واقام الما فيها مستنقعا ثلث
سنين الا انه كان يستقى منه في كل وقت ويصب اليه
ما جديد الجب بعد الحين في كل ثلثة اشهر او اربعة مرة
مرة وكانت قد اخضرت الما وكثر في تلك البركة الطحلب
والحماة والضفادع فلما كان بعد ثلث سنين او اربع اخرج ماوها
كله منها ووجد فيها سمك لم يكن احد يقدر يمسكه بيده
كان يزلق من اليد لكثرة لزوجته ولعابيته ولم يكن يلبث
ايضا الى ساعة حتى يموت فلما شقوا عنه وجدوا لحمه لعابيا
فاسدا شديد السهوكة والزهومة لا لذاذة له ولا نبيه وكل
سمك جوفه لينا رخوا غير جامدا ولونه كادى مسهك
واما ما يتولد من السمك في الما العذب وينتقل الى المالح او
يتولد في المالح وينتقل الى الما العذب فانه في طبيعته متوسط
بين طبيعة السمك الشطي وسمك الانهار الا انه يكون على
ضربين احدهما يكون يتولد في الانهار العظام القوية المد
الكثيرة الامواج النقية الما البعيدة من المدن وينتقل
الى المالح او يكون يتولد في الما المالح وينتقل الى انهار عظام
قوية المد والامواج بعيدة من المدن   والثاني يكون
يتولد في انهار لطاف قليلة المد كدرة الما قريبة من المدن
وينتقل الى الما المالح او يكون يتولد في الما المالح وينتقل الى
انهار لطاف قليلة المد والامواج كدرة الما قريبة من المدن
فما كان منها يتولد في الانهار العظام وينتقل الى الما المالح
او يتولد في الما المالح وانتقل الى انهار عظام نقية الما كان غذاه

افضل واجود مما كان تولده في انهار لطاف واسفل الى
الما المالح او كان تولده في الما المالح واسفل الى انهار لطاف
فان كان ما تولد في الما المالح ويسفل الى الما العذب افضل
مما كان تولده في الما العذب ويسفل الى الما المالح لان ما كان
تولده في الما المالح واسفل الى الما العذب كان اقل لزوجة و
سهوكة واقرب من طبيعة السمك الشطي لان ابتدا كونه من
الما المالح والما المالح مجفف للرطوبات بالطبع ☙ واما
ما كان تولده في الما العذب واسفل الى الما المالح فانه اغلظ واكثر
لزوجة لان ابتدا كونه من الما العذب والما العذب مرخي مرطب ☙
فقد بان مما قلنا خاصة ان اقل الاسماك لزوجة ورطوبة السمك
البحري وبخاصة متى كان صخريا وكان قريبا من القرار و
بعده في الفضل السمك اللجي والسمك الشطي الذي ياوي الما
الصافي النقي البعيد من مصب الانهار ودون البحري
في الفضل سمك الانهار العظام الكثيرة الامواج البعيدة
من المدن ودون ذلك في الفضل سمك الانهار اللطاف
الضعيفة المد القريبة من المدن واردا الاسماك واكثرها
لزوجة وغلظا وافسدها غذا سمك البحيرات والاجام و
الانهار الاسنة والحياض ودع من اجناس السمك فيه
ذاته ☙ والثاني من اجل عشرة وجوها احدها اختلاف كثير في
جودة الغذا ورداته من اجل عشرة وجوه احدها اختلاف اجناس
السمك في ذاته ☙ والثاني طبيعة الما الذي ياوي فيه ☙
والثالث قوام الما وموضعه من الصفا والكدورة ☙ والرابع قوة
مد الما ودوام حركته وكثرة امواجه ☙ والخامس مقدار
رياضة

رياضة السمك وتعبه ☙ والسادس طبيعة الرياح الهابة عليه
وما يصل اليه مما تحمله الرياح معها والسابع اختلاف ازمان السنة
والثامن اعضا السمك والحادي عشر صغر السمك وعظمه ☙
فاما اختلاف السمك في جنسه فيكون على ضربين لان منه ما لحمه
لين رخو ومنه ما لحمه غليظ صلب والذي لحمه رخو يكون
على ضربين لان منه ما يجمع فيه مع رخاوة لحمه كثرة اللزوجة
والغلظ مثل السمك الشطي القريب من مصب الانهار والسمك
الحلقي الغليظ القشر ☙ ومنه ما يجمع له مع رخاوة لحمه
قلة اللزوجة والغلظ مثل السمك الصخري والسمك الصغير
الرقيق القشر ☙ وما كان لحمه صلبا كان ايضا على
ضربين لان منه ما يجتمع فيه مع صلابة لحمه كثرة اللزوجة
والغلظ مثل سمك الانهار القريبة من المدن وسمك البحيرات
والاجام ☙ ومنه ما يجتمع له مع صلابة لحمه قلة
اللزوجة والسهوكة مثل السمك اللجي والسمك الشطي
الذي ياوي الما الصافي النقي البعيد من مصب الانهار
وافضلها غذا واعدلها لكل مزاج واسرعها انهضاما
ما كان لحمه رخوا قليل اللزوجة والغلظ من اصناف الرهوهه
والبعوره مثل السمك الصخري واللجي لان الدم المتولد عنهما
قريب من المعتدل الا انه مايل الى المايية قليلا ولذلك صار للشبان
الموافقة لمن قلت حركته وكثر سكونه ولمن كان بدنه ضعيفا
مثل ابدان المشايخ والناقهين من الامراض ولمن رغب في حفظ
صحته على قوة اعضايه لانه ليس شي ابلغ في حفظ الصحة
من جودة الدم ولذلك يدخل في التسميع منه لمن كان محتاجا

الى الدسم الملطف واما ما كان لحمه لحما وفيه مع ذلك لزوجة
وغلظ مثل السمك الشطي القريب من مصب الانهار وهو ادسم
واعذب واكثر غذا الا انه اذم واقل لذاذة واعسر انهضاما
واقرب من تولد الدم المدمع ولذلك لا يصلح ان يطلق الا
لمن لا يقدر على ما هو اصلح بعد ان يستحلب بالخردل وما شاكله
واما ما كان في لحمه صلابة فانه متى كان قليل اللزوجة مثل
سمك الانهار العظام القوية المد الكثيرة الامواج كان مضافه
الى النوع الاول اعني السمك الصخري اذم واذم الا انه اغلظ
واعسر انهضاما وابعد انحلالا من الاعضا واكثر غذا الا
انه بالاضافة الى النوع الثاني السمك الشطي افضل لانه
اقل لزوجة منه ولذلك صار الدم المتولد عنه قريبا من الدم
المتولد عنه قريبا من الدم المتولد عن السمك اللحمي او اغلظ
منه قليلا لعدم يبس ورطوبة ولهذه الجهة صار موافقا
لمن دام تعبه وكثرت رياضته وكانت حركاته الحويرية قوية
ولمن كان رغبته في تقوية الاعضا وشدتها اكثر من
رغبته في حفظ الصحة ولطافتها واما ما كان فيه
مع صلابة لحمه غلظ ولزوجة مع رهومة وسهوكة مثل
السمك البحري فانه اكثر الاسماك غذا واغزرها طعما الا
انه اقل لذاذة واعسر انهضاما اما قلة لذاذته ولسهوكته
واما بعد انهضامه فلان الغلظ قد يشمله من جهتين احداهما
صلابة لحمه والثانية لزوجته وسمنه واما اختلاف السمك
من طبيعة الما الذي يأوي فيه فيكون على ضروب ثلاثة وذلك ان
من قبل علمنا ان السمك يأوي الما المالح فهو اقل لزوجة وسهوكة

واقل

وابعد من الفساد واسرع انهضاما واقل اضرارا بالمعدة ولذلك
صار افضل غذا لان ماه الذي يأوي فيه اسخن واقل رطوبة بالطبع
واكثر تلطيفا للفضول واما ما كان منه يأوي الما العذب
كان اكثر سهوكة ولزوجة واقرب من الانقلاب الى الفساد
واعسر انهضاما واكثر اضرارا بالمعدة ولذلك صار غذاه اذم
لان الما الذي يأوي فيه ابرد واكثر رطوبة بالطبع وابعد
من تلطيف الفضول ولذلك قال جالينوس ان جميع سمك الانهار
والاجام اذا كان لحمه لحما فانه اغلظ واضر بالمعدة واسرع انقلابا
الى الفساد واما اختلاف السمك من قبل موضع الما الذي يأوي
فيه فان ما كان منه يأوي ما صافيا نقيا كان افضل وابعد من الفساد
ولا سيما متى كان جاريا على حجارة او رمل او كان ماؤه مالحا لانه اقل
سهوكة ولعوقة واما ما كان من السمك يأوي ما كدرا كان اذم و
اسوا وخاصة متى كان الما ساكنا كثير الطين والحماة لانه اكثر
رهومة وسهوكة واما اختلاف السمك على حسب مقدار حركة
ماه الذي يأوي فيه وكثرة امواجه او قلتها فقد بينا مرارا ان الما الذي
ابدا يأوي قوية الحركة كثيرة الامواج شديد المد كان افضل
مما كان بخلاف ذلك لان شدة الحركة تشد السمك وتصلب جسمه
وقلة فضوله وضعف الحركة تشد السمك غلظا وتزيد في
فضوله ولذلك صار كل سمك تهب على ماه الرياح دايما افضل غذا
وارخص لحما من السمك الذي لا تهب عليه الرياح اصلا لان كثرة
الرياح زائدة في شدة حركة الما وكثرة امواجه فان كانت المياه مع
ذلك في مواضع مستقبلة الشمال كان ذلك زايدا في فضلها لان ريح
الشمال يابسة بالطبع وما تحمله معها من الاشيا مائلة الى الرقة

وذلك لما قد يزول عن السمك اكثر سهوكته وزهومته ه وكل
سمك يأوي مياه مستورة من هبوب الرياح فهو ارديا واذم لان قلة
الرياح تمنع حركة الماء وتديم سكونه وركوده وكذلك كل سمك يأوي
مياه تهب عليها ريح الجنوب مذموم لان ريح الجنوب على مذهب
المسطيس رطبة بالطبع وما تحمل معها ايضا من الاشيا فكريهة بشعة
وكراهتها تفيد السمك زهومة وسهوكة ه واما اختلاف
السمك من قبل رياضته فان ما كان منه دائم الحركة ودوام الرياضة
احال جسمه ويرخي لحمه ويلطفه ويذهب بلزوجته وغلظه
واما اختلاف السمك من قبل مرعاه وما يغتذي به فان ما كان منه يرتعي
حشيشا طريا واصولا رطبة محمودة او حبوبا حديثة نقية كان افضل
لان غذاه يكون اخف ولحمه الذ وبخاصة متى كان يأوي مياه صافية
نقية سليمة من الوسخ والحماه ه وما كان منه يرتعي حشيشا
كريها واصولا مذمومة او حبوبا عتيقة فاسدة كان رديا مذموما لان
لحمه يكون اغلظ وسهوكته وزهومته اكثر ولا سيما متى كان
يأوي مياه كدرة وسخة كثيرة الطين والحماه ه واما اختلاف
السمك من قبل سنه ومقدار قوته فان ما كان منه متوسطا بين الصغر
والكبر كان افضل واحمد من الصغير والكبير جميعا لان الصغير
وان كان محمودا من جهة فهو مذموم من جهة اخرى واما الكبير
فانه مذموم من الجهة التي يحمد منها الصغير ومحمود من الجهة
التي يذم منها الصغير وذلك ان الصغير وان كان يحمد لقلة
غلظه ولزوجته وسرعة انهضامه وقلة اضراره بالمعدة
فانه يذم لسرعة استحالته واستحالته الى العفونة والفساد
واما الكبير فانه وان كان يذم لغلظه وكثرة لزوجته وسرعة
اضراره

151

اضراره بالمعدة فانه يحمد لبعد استحالته وانقلابه الى الفساد
وسرعته ه ولذلك صار المتوسط السن من السمك افضل
كثيرا لبعده من الحاشيتين جميعا واخذه من كل واحد منهما الافضل
لانه يأخذ من الصغير بعض لبانته ورخاوة لحمه ولطفه ولذلك
وسهولة انهضامه وقلة اضراره بالمعدة ويأخذ من الكبير بعض
جفافه وغلظه وبعد استحالته الى الفساد من قرب الا انه
يكون على ثلثة ضروب لان منه ما يكون من سمك هو في جنسه اصلب
لحما ومنه ما يكون من سمك هو في جنسه ارخى لحما ومنه ما يكون من
سمك هو في جنسه متوسط بين الرخاوة والصلابة فما كان منه
من سمك هو في جنسه اصلب لحما كان ما قرب منه من الصغر افضل
لان رطوبة سنه تعدل صلابة لحمه ه وما كان منه
من سمك هو في جنسه ارخى لحما كان ما جاوز السن المعتدل الى الكبر
قليلا لان غلظ سنه تعدل رخاوة لحمه ه وما كان منه
سمكا هو في جنسه متوسط بين الرخاوة والصلابة كان توسط سنه
اعدل واحمد على ما بينا انفا ولجالينوس في هذا فصل قال
فيه ان ما كان من السمك صغيرا كان ارخى لحما واسرع انهضاما
واقل اضرارا بالمعدة الا انه اسرع استحالة الى الفساد
وما كان من السمك كبيرا كان اغلظ لحما واعسر انهضاما و
اضر بالمعدة الا انه لا يكاد ان يستحيل الى الفساد بسرعة
وما كان بين ذلك من السمك متوسطا بين الصغير والكبير كان احمد
لبعده من الحاشيتين واخذه من كل واحد منهما بالافضل و
لذلك صار افضل السمك واوفقه للغذا ما كان متوسطا بين
الصلابة والرخاوة وبخاصة متى كان من حيوان احمد في جنسه مثل

السمك الصخري واما ان كان من حيوان في جسمه اصلب لحما
فان ما قرب منه من الصغر افضل وما كان من حيوان في جنسه
ارخا لحما وارطب فان ما جاوز منه الحد الاوسط الى الكبر فليلا
احمد ه ولما اختلاف غذا السمك من قبل اختلاف ازمان السنه
فيستدل عليه من سمن السمك وهزاله فلذلك ان اعدل السمك و
افضله غذا ما كان متوسط السمن لان ما كان منه سمينا جدا كان
في جوهره وخاصيته لبقا غليظا لزجا عسر الانهضام رديا
للمعدة مفسدا لها مضرا لعصبها مولدا للبلغم الغليظ اللزج
المعروف بالخام وما كان مهزولا جدا كان جسمه صلبا لبطيا بعيد
الانهضام ملعوم الغذا والحالان اذا مذمومتان جميعا ولذلك
صار الافضل ان يكون متوسطا بين الحالتين ليسرول عنه ما في
كل واحد منهما من الفساد واعدل ما يكون السمك في توسط السمن
عند ابتدا تولد البيض فيه لان منه ما يسمن ويكثر شحمه عند امتلايه
من البيض ويهزل اذا عدم البيض مثل السمك المعروف بقفاخاوس
ومنه ما يسمن ويكثر شحمه اذا انقص بيضه ويهزل اذا امتلا من
البيض مثل السمك المعروف بالقنفال والنوعان جميعا فاجود
اوقاتهما عند ابتدا تولد البيض فيهما لان ما كان يسمن عند
امتلايه من البيض ويهزل عند عدم البيض فهو في حال
امتلايه من البيض مذموم لكثرة شحمه وفي حال عدم البيض
غير محمود لكثرة هزاله ه وكذلك ما كان يسمن اذا
عدم البيض ويهزل اذا امتلا من البيض مذموم لكثرة هزاله
وفي حال عدمه البيض غير محمود لكثرة شحمه فاذا استوت
الحالتان جميعا لم يبق الا وقت ابتدا تولد البيض ووقت ابتدا
نقصانه

نقصانه والحال في ابتدا تولد البيض افضل من الحال في
نقصانه لان الحرارة الغريزية عند ابتدا تولد البيض اعدل و
اقوى والطبيعه انشط واشد تيقظا لانها مستعده للسبب الاعظم
في تولد الحيوان ومناسله ه ولذلك قال بعض الاوايل
ووافقه على ذلك جالينوس ان من السمك ما يعتدل شحمه ويجود
لحمه في الربيع لان في ذلك الوقت يبتدي تولد البيض فيه ه
ومنه ما يعتدل شحمه ويجود لحمه في الخريف لان في ذلك الوقت
يبتدي تولد البيض ولذلك الحال في الشتا وفي الصيف ه
واما اختلاف غذا السمك على حسب اختلاف اعضايه فيكون
على ضروب وذلك ان من اعضا السمك اكثر شحما بالطبع مثل
السره في الادبر والعسس ه ومنها ما هي اقل شحما
بالطبع مثل الخلس وما جاور عظم الصلب ه ومنها ما هي
اكثر لزوجه بالطبع مثل الراس جملة ومنها ما هو اكثر حركة
بالطبع مثل الذنب وعظم الصلب والاجنحة ه ومنها ما
هي اقل حركة مثل السره ولعلها الاضلاع فما كان من اعضا
السمك اكثر شحما مثل السره كان غذاه اذم لان كثرة شحمه
تفسده لزوجه وسهوكه ولعسره على ازلاق المعدة والمعا والانحدار
منهما بسرعه ولعسر نفوذه في العروق وجولانه في البدن ويمنع
من جوده انهضامه في الكبد ويحيله الى الفساد بسرعه وخاصه
متى كان من حيوان سمين لان ما كان من الاعضا اكثر شحما بالطبع
وكان حيوانه مهزولا كان اقل ضررا لان شحمه الطبيعي يقل و
يعتدل لهزال حيوانه ه وما كان من الاعضا اقل شحما
بالطبع مثل الخلس وما جاوز عظم الصلب كان الغذا انحدارا عن المعده

وللمعا لقلة لزوجته الا ان انهضامه يكون اسرع واستحالته
الى الفساد ابعد وغذاوه اجود وبخاصة متى كان من حيوان ا
اسمن لان من خاصة السمك ان يكون شحمه في جوفه ويجتمع فيما
على الحسك وما جاوز عظم الصلب من الشحم فاذا كانت تلك المواضع
من حيوان اسمن كانت ارطب وادسم واعذب ومتى كانت من
حيوان اهزل كانت اصلب واغلظ وابعد انهضاما ه وما
كان من اعضا السمك اكثر حركة مثل الذنب وعظم الصلب و
الاجنحة كان ارخا لحما واقل شحما واسرع انهضاما واجود
غذا وبخاصة متى كانت من حيوان اسمن وما كان منها اقل
حركة مثل البطن ولعله الاضلاع او كان اكثر لزوجة
مثل لحم الراس كان اغلظ واعسر انهضاما وافسد غذا ه
ولذلك قال جالينوس ان لحم البطن والراس من كل سمك
مذموم جدا لانه يطفو في المعدة ويعوم لكثرة دسمه و
لزوجته ولذلك يعسر انهضامه جدا فاذا انحط واستقر
في قعر المعدة وصار الى الموضع الطبيعي لين خمل المعدة والخدر
بسرعة ولذلك صار كثيرا ما يحدث عنه العلة المعروفة
بزلق المعا ه واما لحم الذنب والاجنحة وما يحيط بعظم
الصلب من الراس الى الذنب وبخاصة ما قرب من القفا فانه اخص
لحما واسرع انهضاما واجود غذا وذلك لكثرة حركته ودوام
تعبه لان العظام تنفض ما يليها من اللحم وتسلب ليانه ولخاوة
ولذاذه وجودة غذا وتزيل عنه صلابته ولزوجته ه واما
ما يلي الحسك في الاضلاع فان لحمه بالاضافة الى لحم الذنب والاجنحة
اصلب قليلا لانه اقل منه حركة وبالاضافة الى لحم البطن الين
وارخا

ارخا واقل لزوجة لانه اقل منه لحما ودسما ولذلك صار
بالاضافة الى لحم البطن الطف لحما واسرع انهضاما واجود غذا
واما اختلاف غذا السمك من الصنعة والعمل فينقسم بديا على
قسمين لان من السمك ما يتخذ طريا ومنه ما يتخذ مالحا وما يتخذ منه
طريا فيستعمل على ضربين اما على حسب طبع السمك في نفسه
واما على حسب طبع المستعمل له فاما استعماله على حسب
طبع السمك في نفسه فيكون على انحا ضروب وذلك ان من
السمك ما يكون لينا رخوا قليل الغلظ واللزوجة مثل السمك
الصخري ه ومنه ما يكون فيه مع رخاوة لحمه لزوجة و
لعابية مثل السمك الشطي وسمك الانهار العظام الليسة
الامواج النقية الما ه ومنه ما يكون لحمه صلبا كثيفا
قليل اللزوجة مثل السمك اللجي ه ومنه ما يكون فيه
مع صلابة لحمه لزوجة ولعابية مثل سمك الانهار الصغار
والبرك والبحيرات فما كان منه لينا رخوا قليل اللزوجة
فقد استغنى عن شي يطيب به ويصلح لحمه ولذلك صار
من الافضل ان يتخذ اسفيدباجة ساذجة بما وملح وشبث و
شي من كراث وشي من الزيت والفلفل ه وزعم جالينوس
ان هذا اللون هو اعدل الوان السمك واسرعها انهضاما
واقلها اضرارا بالمعدة ولذلك وجب الا يتخذ السمك لكثر
ذلك الا بهذا اللون وبخاصة للناقهين من الامراض الا ان تدعوا
الحاجة الى غيره مثل ان يكون في السمك مع رخاوة لحمه لزوجة
لعابية فيحتاج الى ما يلطفه ويفني اكثر رطوبته فيتخذ اما
مشويا او مقلوا بالزيت لان النار والزيت اكثر استفراغا لرطوبته

وباطفاف لزوجته وغلظه وان كانا جميعا يعني المشوي و
المقلو يحتاجان الى الزيت والمري ليسرع انحدارهما وخروجهما
الا انه يجب ان يكون الزيت في المقلو اقل لان من خاصة المقلو بالزيت
ان يرخي المعدة ويفسدها ولذلك وجب ان يطيب بالشراب الريحاني الكثير
العطرية فان عرض منه للمعدة شيء من استرخا وغثيان فليشرب عليه
اسكنجبين العنصلاني ولا يتخذ بعد ذلك الا بالخل والمري والشراب
فان ذلك يسرع انحداره ويمنع من اذابته المعدة هـ وان كان
السمك صلبا فليكن المطبوخ احتاج الى ما يلين لحمه ويسخنه و
يستعمل اسفيذباج بالمري والشراب القوي وان كان مع صلابة
لحمه لزجا لعابيا واحتاج الى ما يرخي لحمه ويقطع لزوجته وغلظه
مدة في زمان [illegible] حتى يذهب سهوكته ولزوجته ويطيب بالخل و
الخردل والفودنج الجبلي والزنجبيل والفلفل هـ وقد يحتاج
في طبخ السمك الى [illegible] الطبيخ سمكا ما طبخ مرقته
بدنا بالابازير وما يحتاج اليه حتى ينضج غاية النضج ثم القي فيه
السمك وهو حار يغلي فان ذلك مما يطيب طعمه ويكسبه لذاذة
ويصير الدم المتولد عنه اجود هـ واما استعمال السمك على
حسب طبايع المستعملين له فيكون على ضروب لان من الناس
من يكون مزاجه معتدلا ومنهم من يكون مزاجه خارجا عن الاعتدال
اما الى الحرارة واما الى البرودة واما الى الرطوبة واما الى اليبوسة
فمتى كان المستعمل له معتدلا كان افضل ما يتخذ مشويا او مقلوا
بالزيت والمري والشراب وان كان المشوي افضل كثيرا هـ
وان كان مزاج المستعمل له خارجا عن الاعتدال وجب ان يقابل
من الابازير بضد الكيفية التي غلبت على مزاجه مثال ذلك ان
كان

مزاج

كان الغالب على مزاج المستعمل له الحرارة كان من الافضل ان
يستعمل اما سكباجا ساذجا واما مسلوقا مطيبا بالخل وشيء من
مري . وان كان مزاج المستعمل له باردا اتخذه مطيبا
بالشراب القوي والخردل والزنجبيل والفلفل والفودنج
الجبلي وان كان مزاجه مرطوبا اتخذه مشويا مطيبا بالخردل
والخل والمري والشراب القوي والصعتر والفودنج و
الزنجبيل والفلفل . وان كان مزاجه يابسا استعمل اسفيذباج
بما وملح وشبث هـ

ومما يملح من السمك و عشره

كل ما يحفظ ويبقى زمانا طويلا فلا يخلو ذلك من ان يكون اما
بالعسل واما بالشراب واما بالخل واما بالملح هـ وما يحفظ
بالعسل فان العسل يفيده حرارة ويحففه هـ وما يحفظ
بالشراب فان الشراب يفيده من الحرارة واليبس اكثر مما يفيده
العسل هـ وما يحفظ بالخل فان الخل يفيده عوض الحرارة
برودة هـ وما يحفظ بالملح فان الملح يفيده من الحرارة مثل ما
يفيده الشراب ومن اليبس اكثر مما يفيده الخل الا انه لا يفعل
في حبس البطن ما يفعله المحفوظ بالخل لكنه يطلق اطلاقا بينا
كما يفعل ايضا الى الليانة والرخاوة دايما لكنه ربما انقلب الى
ان يصير اصلب مما كان لان الملح يفعل في الاشيا على حسب
قبولها وانفعالها في ذواتها لا على حسب طبيعته في ذاته كالذي
يشاهد من فعل النار في الاشيا لانا نجدها تذيب الرصاص
وتجفف الطين هـ والسبب في ذلك ان الاجرام لما كانت مختلفة

في اليبس والرطوبة والغلظ والرخاوة وكان الملح مركبا من
قوا مختلفة بعضها حار محلل ملطف وبعضها يابس
مجفف مصلب وجب اختلاف فعله في الاجرام على حسب
انفعالها في ذواتها لا على حسب فعله في ذاته لانه يفعل
في الاشيا فعل النار فيها وذلك ان النار في طبيعتها
حارة يابسة والحرارة فيها اسبق واقوى لانها الفاعل الاول
وقد يستدل على ذلك من المشاهد لان العامة دون الخاصة يعلمون يعلمون صح
ان النار حارة لظهور حرارتها للحس ولا يعلمون انها يابسة
لخفا يبسها عنهم فالحرارة فيها اقوى فعلا واسبق تاثيرا
لانا نجدها اذا لقيت الاشيا فانها تسخنها بديا
وتحللها واذابت رطوبتها وحللتها ثم بعد ذلك تفعل فيها
تيبسها وتجففها فالحرارة اذن في النار اسبق و
اقوى فعلا من اليبوسة ه وعلى هذا المثال نجد فعل
الملح في الاشيا ايضا لانا نجده يحلل ويذيب ما كان فيه
رطوبة سيالة ويكثف ويصلب ما كان قليل الرطوبة ه
ومن البين ان الملح اذا لقي جرما رخوا لينا فيه رطوبة
غريبة رقيقة سيالة حلل تلك الرطوبة واذابها وزاد
في رخاوة الجسم ولیانته وكلما كانت الرطوبة ارق
كان اكثر لرخاوة الجسم ولیانته واذا وافى جرما قليل
الفضول ليس فيه رطوبة غريبة تفعل فيها احتوى على
ما فيه من يسير الرطوبة وجففها بسرعة وزاد في صلابة
الجسم وضيقه فجعله شبيها بالجلود المدبوغة واحرزه
من حدث ما تعدى به ه واذا وافى جرما صلبا الا ان فيه
رطوبة

رطوبة غريبة لزجة اذاب تلك الرطوبة وحللها وسيلها
واكسب الجسم لیانة واعتدالا ه واذا وافى جرما رخوا
قليل الرطوبة حلل ما فيه من الرطوبة اليسيرة وجففها و
اكسب الجرم صلابة واعتدالا ه مثال ذلك واتضح ان كل حيوان
يجمع فيه الخاصتان المتلازمتان اعني بالخاصتين المتلازمتين
اما رخاوة الجسم وكثرة الرطوبة مثل الحشرين والصغير من
الضان ه واما صلابة الجسم وكثرة اليبوسة مثل الفتي
من البقر فانه مذموم للتملح ه وكل جسم اجتمع فيه
الخاصيتان المتضادتان اما رخاوة الجسم وقلة الرطوبة
مثل الجدي من الماعز ه واما صلابة الجسم وكثرة
الرطوبة مثل الفتي من الضان فانه محمود للتملح ه لان
الجسم اذا كان لينا رخوا غريب الرطوبة ووافقه الملح حلل
رطوبته وسيلها واذا تحللت الرطوبة وسالت وتهافتت اجزا د
الجسم لرخاوته ولیانته وصار مذموم الغذا لانه قد صار في
طبيعة البلغم المالح المحرق لاكتسابه الحرافة من الملح
ولذلك صار الغذا المتولد عنه حارا حريفا محرقا للدم
ولهذه الجهة لحقه الذم من جهتين احداهما انه لحدته و
حرافته صار محرقا للدم ومسيطا له والثانية انه لرخاوة
جسمه ولیانته صار عسير الانعقاد بعيدا لتشبه بالاعضا
وبخاصة متى كان الغالب على رطوبته الرقة والسيلان ه واذا
اجتمع في الجسم الصلابة وقلة الرطوبة صار اذا وافقه الملح
ولم يجد فيه رطوبة زائدة يفعل فيها رجع الى رطوبته الجوهرية
فاحتوى عليها وافناها فازداد جسمه صلابة وصيره محلا

حافا خارجا عن حد ما يعتدل به ه واما الجسم الذي
اجتمع فيه مع الرخاوة قلة الرطوبة فان الملح اذا واقعه
ولم يجد فيه رطوبة غريبة يفعل فيها نجع الى ما فيه
من يسير الرطوبة وجفف اكثرها واكتسب الجسم صلابة
واعتدالا ه وكذلك الجسم الذي قد اجتمعت فيه
صلابة الجسم وكثرة الرطوبة فان الملح اذا واقعه ووافى
رطوبة غريبة حللها واذابها وسيلها وجفف ما امكنه
منها فاذا عجز عن تجفيف الكل لكثرته عليه بقيت منه
بقية عانت على ترطيب الجسم وتليين صلابته ورجع الى
التوسط والاعتدال ه فقد بان مما قدمنا ايضاح ان
الصغير من الضان والحملان مذموم للتمليح والفتي والهرم
منهما محمودان للتمليح والفتي والهرم من البقر والماعز
مذمومان للتمليح والصغير محمود للتمليح من قبل ان الصغير
من كل حيوان بالاضافة الى الفتي والهرم من نوعه ارخا لحما والين
جسما ه فاذا كان من حيوان ارطب بالطبع مثل الحملان
والضان وواقعه الملح تحللت رطوبته للطافة الملح وضعف
قوة الملح عن تجفيفها لكثرتها فزادت في رخاوة الجسم
ولينه وفساده لانه يكتسب من الملح حرافة وحدة و
يولد غذا محرقا للدم بعيدا من التشبه بالاعضاء ه
واما الهرم من كل حيوان فانه اجف واقحل فاذا كان من حيوان
ارطب بالطبع مثل الضان والحملان وواقعه الملح كان في
رطوبته الطبيعية من الكثرة ما لا يفني الملح الا بعضها و
يبقى منها بقية تفي بترطيب جسم الحيوان وتعديل صلابته

واذا كان من حيوان ايبس بالطبع مثل البقر والماعز وواقعه
الملح فنيت رطوبته بسرعة لقلتها وانقاد جسمه نحولا و
جفافا وخرج من حد ما يعتدل به ه واما الفتي من كل حيوان
فانه اصلب لحما واقل رطوبة من الصغير كثيرا ه فاذا كان
من حيوان ارطب بالطبع مثل الضان والحملان فان الملح اذا
واقعه ضعفت قوته عن تجفيف جل رطوبته الطبيعية لكثرتها
وسالت وذابت ورطب صلابة الجسم وعدله الى الاعتدال
فاذا كان من حيوان ايبس بالطبع مثل البقر والماعز وواقعه الملح
ولم يوافق فيه رطوبة يكثر لها فعل فيها احتوى على الجسم و
جففه وزاده صلابة على ما كان عليه وخرج من حد الاعتدال
وان كان الفتي من البقر والماعز افضل للتمليح من الهرم كثيرا
لانه اعبل جسما وارطب لحما بالاضافة الى الهرم فلقائل ان
يقول ان صلابة جسم الفتي انما هي لشدة اعضائه وقوة حرارته
الغريزية وزيادتها على حرارة الهرم ه وصلابة جسم الهرم
فانما يكون لنحوله وجفاف جسمه وقلة رطوبته الجوهرية وفنويها
من الفناء ولذلك صار اقدم لكثيرا والحاح فان قال قائل فما
الذي صير الهرم من كل حيوان احل جسما واقل رطوبة بالطبع
والشاهد يشهد بخلاف ذلك من قبل انا نجد المشايخ الطاعنين
في السن ارخا لحما والين جلودا واكثر رطوبة ويستدل على
ذلك من كثرة لعابهم ودموع اعينهم ورطوبة خياشيمهم و
سيلانها دايما ه قلنا له اما ما ذكرت من المشايخ الطاعنين
في السن وان كان ظاهرا مشاهدا فان ذلك ليس هو لهم من طبعهم
لكنه لعرض يتبعهم يلتمس من ضعف حرارتهم الغريزية وعجزها

عن هضم غذائهم وتحلل فضول ابدانهم واخراجها من
مسام البدن الدقاق وخاصة فضلة الانهضام الثالث الكائن
في الاعضا ولذلك غلبت الرطوبات على ابدانهم فكانت
اعضاهم واسترخت جلودهم وكثر لعابهم ودموع
اعينهم وعرقت رطوبة خياشيمهم والسبب في ذلك
ان حرارة ادمغتهم الغريزية لما ضعفت عن تلطيف ما سفا
على الدماغ من فضلة غذائه لبث الفضلة محصورة في تجويف
الدماغ ولبثت هناك وضعفت القوة المدافعة عن دفعها
الى المواضع البعيدة من الدماغ وذابت وسالت وخرجت من اقرب
المواضع الى الدماغ مثل المعطس والخياشيم ه وجالينوس
فيما يصلح للتمليح من الحيوان على ما لخصه ان ما كان من الحيوان
ليس بصلب ولا سمين فانه اذا ملح ولم يغذ غذا فاضلا اراد لعوله
ليس بصلب الاكول فحلا جافا مثل الهوام من كل حيوان
والبلد تقولنه ولا سمين احد معتمل احسنها الاكول مثل الصغير
من الضان في افراط رطوبته ورخاوة لحمه والحمر الاكول
سمينا جدا لان الشحم من طبيعته غليظا لزجا واذا وافقه
الملح النشف حدته وحرافته ولطفته بالمعدة اصلا لا سيما اذا
صار الى العروق غلظ الدم واحرقه وافسده ولذلك لا
نفاس في السمك لان ما كان من السمك قد اجتمعت له رخاوة
الجسم وافراط رطوبة المزاج او صلابة الجسم وجفاف المزاج
كان مدفوعا للتمليح للاسباب التي قدمنا ذكرها وما كان جسمه
صلبا ورطوبة مزاجه غريزية او جسمه رخوا ورطوبته مزاجه
يسيرة كان افضل للتمليح ه واما جالينوس فيزعم ان

ما

ما كان من السمك جسمه رخوا فهو مدفوع للتمليح اصلا كانت رطوبته
غريزية او يسيرة الا انه في الجملة متى كانت رطوبة مزاجه اقل كان
افضل قليلا لان الرطوبة اذا كانت غريزية مع الجسم الرخو ضعفت قوة
الملح عن تنشيفها وكان ما يبقى منها زائدا في رخاوة الجسم وفساده
وصار مدفوع الغذاء ه واما الرطوبة اليسيرة فان الملح وان لم
ينشفها باسرها فان الذي يبقى منها غير زائد في رخاوة الجسم لعلته
واذ ذلك كذلك فمن الافضل الا يملح ايضا الا وهو بعد طري
متحرك لصلابة جسمه وقوة حرارته الغريزية لان صلابة جسمه
يحتمل مما يصل الملح من تنشيف الرطوبة فيصلح غذاؤه ه

الباب التاسع عشر

في الحيلة في اصلاح الاغذية وتعديلها من الطعوم الكريهة ه

المذمومة والروائح المنتنة الفاسدة والاجسام الصلبة الخاشنة
الخاسية الى طعوم لذيذة محمودة وروائح ذكية مقبولة واجرام لينة
معتدلة تصلح للغذاء ه فاقول ان الاغذية تكون على
ضربين لان منها ما قد اصلحته الطبيعة والقت عمله واحكمت
نضجه على نباته واخرجته الى الحالة التي يجب ان تؤكل عليها
واغنت عن الحيلة والتدبير في اصلاحه مثل عملها في الثمر
والفواكه التامة الكاملة النضج ه ومنها ما لم تستتم عملها
فيه وبقي على حاله يحتاج فيها الى اصلاحه بالصنعة والعمل
ليسهل من الطعوم والروائح التي تعافها الطباع وتشنأها و
تتنافرها الى طعوم وروائح لذيذة عند الطباع ومن الاجرام

الصلبة المستلذة للطباع الى اجرام سهلة سريعة الانقياد
لفعل الطباع ولذلك قال جالينوس من الواجب الا يكون للشي
من الطعوم رائحة كريهة مفسدة للمعدة مضرة للراس مضرة
بالدماغ ولا طعم ردي لذاع مضرس لعصب المعدة مؤذي لحاستها
ولا جرم صلب مستثقل للمعدة ومتعب لها ٭ ولهذه
الجهة صار من الافضل ان يستعمل الحيلة في اصلاح ما راساه
من الاغذية له رائحة كريهة او طعم ردي او جرم صلب لتزيل عنه
ذلك احكم ما يكون من الصنعة والعلاج وذلك يكون بخمس جهات
اما بالنار وحدها واما بالما وحده واما بهما جميعا واما بالملح واما بالخل
والرب فالامارند والسبب من الاغذية يكتفى بالنار وحدها لان
النار انما تستعمل لثلثة وجوه اما لما يحتاج ان ينقل من الرقة
الى الغلظ مثل البيض المشوي واللبا المعقود واما لما يحتاج
ان ينقل من الغلظ والمتانة الى اللدانة واللطافة مثل اللحم
المشوي وما شاكله واما لما يحتاج ان ينقل من العلوكة والصلابة
الى الهشاشة والرخاوة مثل الحبوب التي تشوى وتقلى ليزول
عنها زناختها وصلابتها وعلوكتها وتكتسب رخاوة وهشاشة
وان كان ذلك مما يفسدها بعد انحدار ومعونة على حبس البطن لان
النار تنشف رطوبتها ودسمها وتحلل جسمها فتقوى بذلك
على تنشيف رطوبة المعدة وتشديدها فاما الاسفل ٭ و
النار تكون على ضربين لان منها النار التي تحرقها وتشوي
ومنها النار التي تسلق بها وتطبخ ٭ فاما نار الخبز والشي
فالافضل منها ان تكون لينة هادية قبل سكون لهيبها واعتدلت
حرارتها لكيلا تسخن من ظاهر ما يحتد منها ام تشوى فتنفي
رطوبته

رطوبته وتقصر فيصير غليظا قبل كمال نضج باطنه ٭
فان كانت رطوبة ما تشوى عسر محمودة كان الافضل ان يطيل
لبثه في النار حتى تفنى اكثر رطوبته ويقارب الجفاف ٭ واما
نار الطبيخ فيجب ان تكون بالاضافة الى نار الخبز اشد حرارة واقوى
ذلك لما في الطبيخ من رطوبة الما المقاومة ليبس النار وجفافها وان
كان من الواجب الا تكون تستعر اللهب جدا لكن تكون قريبة من
نار الجمر لان نار الجمر افضل النيران المستعملة من قبل ان قوة
فعلها تنفذ في جميع اجزا الشي المطبوخ نفوذا متساويا لان انبعاث
الحرارة من كل اجزائها انبعاث يقرب بعضه من بعض ولذلك صار
فعلها ينفذ في جميع اجزا الشي المطبوخ نفوذا متساويا فيفعل
كل واحد منها فعله في الاخر واما غيرها من النيران التي لها
شعاع ولهيب فليس انبعاث قوتها من جميع اجزائها انبعاثا
متساويا لان من شان اللهيب ان يصعد صنوبري الشكل فيلقى بعض
اجزا الانا بقوة اكثر مما يلقى بها غيره ويفعل فيه اكثر
من فعله في غيره واذا كان كذلك لم يمكن ان يكون نضج الكل نضجا
واحدا متساويا ٭ واما الما فاحتيج اليه في اصلاح الاغذية
لجهتين اما لما كان يابسا يحتاج ان يلين ويرطب مثل الباقلى المنبت
وغيره من الحبوب ٭ واما لما كان له طعم قوي احتاج ان ينقع
في الما حتى يزول عنه ذلك الطعم مثل الترمس وما شاكله ٭
واما الملح فاحتيج اليه لاربع خصال اما لما كان لزجا غليظا يحتاج
الى ما يقطع لزوجته وغلظه ويلطفه مثل السمك وغيره ٭ واما
لما كان تفها لا طعم له يحتاج الى ما يكسبه طعما يستلذ به مثل القرع
وغيره واما لما كان مفرط الرطوبة يحتاج الى ما ينشف رطوبته

ويخففها ويفنى اكثرها واما لها ما كان له بعوك وسهوكه ..
يحتاج الى ما يزيل ذلك عنه ولذلك يصلح في اصلاح اللحمان
السمينة الكثيرة الدسم والرطوبة الى ملح كثير واما الخل
فاحتيج اليه لخلتين اما لما كان معينا مفسدا للمحل فتكسبه
الخل تقويه وطعما يستلذه ه واما لما كان محتاجا الى تلطيف
من غير اسخان مثل ما يفعل بحسو الشعير اذا خلط معه يسير من
خل ليستزيد في تلطيفه من غير ان تفسد حرارته واما الزيت
فاحتيج اليه لعلة وجوه اما لاصلاح الغذا وترطيبه ه واما
لما قد افرط عليه اليبس والجفاف فيكسبه ليانة وسلاسة مثل
العدس والجاورس ه واما المافيه حدة وحرافة ويلذع فيعمل
لزوجة يسكن بها ما فيه من الحدة والتلذيع ويمنع من اذيته واما
الابازير فاحتيج اليها لعلة وجوه اما لاصلاح اغذية باردة
عسرة النفوذ في العروق بالطبع يحتاج الى ما يلطف غلظها
ويطرق لنفوذها في العروق وجولانها في البدن واما لما
كان تفهها كثير الرطوبة معينا يحتاج الى ما يفني اكثر
رطوبته ويفيده لذاذة ه واما لما كان سهكا كريه الرائحة يحتاج
الى ما يغير كراهة رائحته فان كان من الواجب ان يحذر الاكثار
من الابازير والا يستعمل منها الا ما غير طعاما رديا او
رائحة كريهة لان الاكثار منها يجفف رطوبة الغذا و
يغلظه ويمنع من انهضامه ه واما الابازير الرطبة فيجب
الا يستعمل منها الا ماها فقط لان اجرام جميع الابازير غليظة
عسرة الانهضام ه واذا اتينا على جل الوجوه التي يتوصل
بها الى اصلاح طعوم الاغذية وروايحها وتعديل اجرامها فقد
ينبغي

ينبغي ان نسم هذا الباب بذكر الطعوم والروايح والاجرام التي
يحتاج ان ننقلها عما هي عليه الى غيره ونخبر بما يصلح كل واحد
منها على الانفراد ونبتدي من ذلك بذكر الطعوم اذ كانت
اقوى فعلا واظهر تاثيرا ه فاقول ان الطعوم الموجبة
ستة احدها التفاهة والثاني الحموضة والثالث الملوحة والرابع
العفوصة والخامس المرارة والسادس الحرافة ه فمتى كان الغذا
تفها لا طعم له ولا لذاذة كان الافضل في اصلاحه ان يلبس طعما
يستلذه بالخل والملح والابازير الموافقة ه ومتى كان حامضا
اكتفينا في اصلاحه بالملح ولذلك اذا كان مالحا كان اصلاحه بالحموضة
لان هذين الطعمين كانهما ضدان لان كل واحد منهما يغير فعل صاحبه الا ان
يكون كيفية احدهما قوية جدا لا يمكن قهرها بالنقص من حدها فيعتدلان فيهما
والا جاذبت منها كيفية في ... الحاسة لقوتها ولذلك صار الافضل
ان يكسر حدة ما كان منها طعمه قويا بالماء ... ويعدله و
يكسبه لذاذة ه فان قال قايل واذا كان الما يكسر حدة كل واحد
من هذين الطعمين ويعدله فلم لا اكتفينا في اصلاحهما بالما وحده و
استغنينا عن مقابلة بضده قلنا له ان الما لا طعم له فلو ذهبنا
ان نقتصر في اصلاح ما نريد اصلاحه من هذين الطعمين بالما وحده
لحل طعم ما مازجه من الما وازال عنه كيفيته وخاصته التي بها لذته
ولم يفده لذاذة وهذان الطعمان ليسا كذلك لان كل واحد منهما
فان غير فعل صاحبه فانه يكسبه لذاذة ... من طبيعتهما وغير
ان يزيل الكيفية التي ينبغي له اصلاحها الى ان يغلب عليه ويحيل كيفيته
ويسترها ه ومتى كان الغذا عفصا كان الافضل في اصلاحه ان ينقع في
الما العذب حتى يلين ويسلو ما ثانيا وان احتيج الى نقص عفوصته

فيه لم يصعب ايضاحه لان كل ما طبخ فليس يبقى فيه قوته على
حالتها لكنها تقل وتضعف بانتقالها الى الما وكل ما بولغ في انضاجه
كان ما ذهب من قوته الى الما اكثر   والجاسوس في هذا فصل
قال فيه ان جميع ما طبخ وقوته تخرج الى الما فاذا طال لبثه
على النار ذهبت قوته اصلا ولا سيما متى نقل من ما الى ما
واما بقصر المرق فالحال لما طبخ فيه من الاشيا المالحة لان النار
ترفع لطيفه بالبخار فيبقى غليظه ويصير بورقيا ع   ومتى
كان الغذا مرا وكان مما يحتاج ان يسلق سلقناه بالما القراح
وطبخناه بعد اخراجه من الما بالخل والملح والابازير ع   وما
كان مما لا يسلق مثل رءوس الما طبخناه في الما والملح بدنا
حتى يزول بعض مرارته ثم نقلناه الى الما والملح والخل ع
وان كان فيه مع مرارته دهنية ولدانة مثل رءوس البقر الكفيا
في امثالهم بالملح لانه يحتاج الى ما ينشف رطوبته ويصلب جسمه
لئلا يفنى في الطبخ وينفسد ع   ومتى كان الغذا حريفا وكانت
حرافته سادجة لم يستعمل مرارة ولا عفوصة مثل البصل   و
قضبان الخردل الطري كان الافضل في اصلاحه ان يسلق في
الما والملح وان جعل فيه شي من خل كان لا باس به ع   وان كان
مع حرافته مرارة او عفوصة فيسلق كما وصل مع مع حين لان
الاوفق في اصلاح المرارة المحضة والعفوصة الكدر ان يسلقها
بالما القراح واذا ابتلي احدهما مع حرافته وجب ان يخلط بالما
الذي يسلق به شي من خل لان من رسم الاشيا الحريفة ان يمزج
الما الذي يسلق به بالخل ويحمد بعد ذلك بالزيت او بغيره من الادهان
لتكتسب بذلك لزوجة تكسر حدتها وحرافتها وتسلم الكاسية

من

من ادسمها والجاسوس في هذا فصل قال فيه ومن الواجب ان لا يستعمل
الاشيا الحريفة ولا الاشيا الفجلة الجافة الا بالزيت او بغيره مما يقوم
مقامه من الاشيا الدسمة لان اللدونة تكسب الاشيا الحريفة سلاسة
ولدانة وتكسر حدة حرافتها وتمنع من ادسمها وتفيد الاغذية الجافة
الجافة لزوجة ورطوبة ع   ولسليمان في هذا فصل قال فيه ان
ملاك الامر في اصلاح الاغذية تنقيتها مما خالف جنسها مما
لا يمكن اكله مثل المدروس من الشعير والزوان والحجر الاسود ا
من الحنطة وخاصة الحجر السود لانها انكى من الزوان ع   و
لذلك الحجر السودا المستديرة الموجودة في العدس فانها رديه
لا تصلح اكلها ولذلك وجب ان يستقصا تنقيته الحبوب جدا ثم
تنقيته من التراب والغبار وتغسل ليزول عنها ما التصق بظاهرها
مما لا ينتفع به ع فان بقي فيها بعد ذلك طعم مما لا يصلح للاكل
مثل حرافة قوية او مرارة او ملوحة او حموضة او عفوصة او
تفاهة اصلحنا ذلك عنها بما لا يقاع في الما او بالسلق وما كان منها
الغالب عليه العفوصة سلقناه بالما العذب القراح وشي من ملح
وما كان منها الغالب عليه الملوحة نقعناه في الما العذب   وما
كان منها الغالب عليه التفاهة طبخناه بالخل والملح والزيت او
بالمري والزيت فقط ع   وما كان منها الغالب عليه المرارة
وكان مما يسلق سلقناه بالما العذب وشي من ملح ع   وان كان مما
لا يسلق نقعناه في الما والملح   فان كان مع مرارته لبانه
في جسمه ودهنيته كان اصلاحه بالما فقط وما كان منها الغالب عليه
الحرافة جعلنا في الما الذي يسلق به خلا واستعملناه بعد ذلك
بالزيت او بغيره من الادهان والاشيا الدسمة ليقمع حدة حرافته

ويسلم المعدة والمعا من اذيته ه الا انه يجب ان يكون الدهن
المستعمل مع كل غذا على حسب طبع المستعمل له وطبعه
السبب الذي نقصد الدهن له ه لان الدسم والدهنية يحتاج
اليهما في الغذا لسببين حسيين احدهما تطييب الغذا واصلاحه
وتليين خشونة او صلابة ان كانتا فيه او فتح حدة او حرافة ان كانتا
له والسبب الاخر لعلل شتى يحتاج فيها الى الادهان مثل
تفتيح السدد وتسهيل البول او تليين الثفل واخراجه او
لحبس البطن وقطع الاسهال او بجلب النوم فمن اراد استعمال
الزيت او الدهن لتطييب الغذا واصلاح خشونة فيه او صلابة
او لفتح حدته وحرافته كان افضل الادهان لمثل ذلك ما لم
يكن له رائحة شديدة وطعم قوي مثل الزيت المعروف بالانفاق
المستخرج من الزيتون الاخضر بالما الحار او دهن اللوز ودهن
الشيرج المعروف بدهن الخل لان هذه الادهان من شانها ان
تفيد الطعام لذاذة وليانة ومن اراده لتفتيح سدد او لسعال
فليقصد دهن اللوز الحلو لان من شانه ان يلين الصدر ويعاون بحلو
بها ويفتح المجاري ويغسلها ومن اراده لادرار البول فلياخذ
حب البطيخ والقثا فيقشرهما ويسحقهما ويستعملهما عوضا
من الزيت ومن اراد لتليين البطن واخراج الثفل فلياخذ لب
القرطم ويدقه ويمرسه في ما حار ويصفيه ويستعمله ومن اراد
لتقوية المعدة وحبس البطن فلياخذ اللوز الحلو المقشر
من قشره الاعلى ويحمصه ليقشر الداخل ويسحقه
ويستعمله ه او ياخذ ورق الاس احمر منقا من اقماعه فيعمل
في زيت الانفاق وهو حار ويدعه فيه يوما وليلة ويصفيه ويستعمله

من

ومن اراده لجلب النوم فياخذ نوار الخشخاش ويسحقه و
يستعمله ومن اراده للامرين جميعا اعني لجلب النوم وقطع
الاسهال فيخلط نوار الخشخاش ببعض الادهان الحابسة
للبطن ه ومتى كان قصدنا في اصلاح الغذا لصلابة جرمه
كان الافضل في اصلاحه ان كان مما يسلق ان ينقع في ما عذب ثم يسلق
وان كان مما لا يسلق فيشوى بالنار او يقلى من غير زيت لان
النار تحلل جسمه وتفرق اجزاه وتلبسه تخلخلا وهشاشة
الا ان ذلك مما يعين على انشاف رطوبة المعدة وحبس البطن و
ان كان قصدنا في اصلاح الغذا لفساد رائحته كان الافضل ان
يسلق بالما ويصفى من مايه الذي يسلق به وقت نزوله عن النار و
هو بعد يغلي وان لم يلبث في الما فيرجع اليه كيفية المدفوع الذي
خرج عنه الى الما ويطيبه بعد اخراجه من الما بالخل والمري والزيت
والابازير الموافقة ه وان كان مما يطبخ فاطبخه بما باين غير الما
الذي يسلق به ويطيبه بالابازير المحمودة ه ولجالينوس في هذا
فصل قال فيه ان كل مطبوخ يوكل مع مرقته فينزل في مرقته
الى وقت الحاجة اليه وكل مطبوخ لا يوكل مرقته معه لفسادها
فيخرج من مرقته وهو بعد حار يغلي حين ينزل عن النار كيلا
يطول لبثه في المرقة فترجع اليه لعفونته التي زالت عنه الى
المرقة ه وما طبخت من الحاج الى الابازير فيجب ان يوتى
بالاكثار منها ويستعمل منها الا ما يعين طعاما ذكيا او رائحة
لزيمة وبخاصة الابازير اليابسة لان الاكثار منها يجفف
رطوبة الطعام ويحمي ويعطش ويمنع من انهضامه ولذلك
وجب ان يقتصد منها ولا يلقى منها الا المقدار القصد من ادل

الطبيخ لينضج نضجا كاملا ولضعف قوتها ولطفها . واما
الابازير الرطبة من الواجب الا يستعمل منها الا ماؤها فقط من قبل
ان جرم جميع الابازير غليظ عسر الانهضام . وان اردت ان تطبخ
شيا حريفا فاعدله ما حارا قبل ان ينزع عنه ماؤه الاول والق عليه
الما الثاني بسرعة وهو بعد حار لما ينزع عنه ماؤه الاول كيلا
يناله الهوا البارد ويصلبه لانك ان تركته حتى يبرد او صببت
عليه الما الثاني بعد ذلك برد وصلب وعسر نضجه . واحذر من ان
يتهاونوا بالغلي حتى تطبخ كل المبالغة . وان كان المطبوخ شيا
من الحبوب فيلقا عليه من الما مقدار كفايته على حسب طبيعته
واحتماله مثل ان يلقى على الشعير للمكيال الواحد خمس عشرة
مرة ما وعلى العدس والجاورس للواحد عشر مرات فاذا غلا
وارتفعت رغوته نزعتها بمغرفة مثقبة ثم تغطى القدر
تغطيا وتطين الوصل بعجين ويطبخ بنار لينة حتى يقارب النضج
ثم يحرك الى ان يكمل نضجه واحذر ان تحركه قبل ان ينضج فيخرج
منه لزوجة تغرى ظاهره وتكثفه وتمنع الما من الوصول الى باطنه
او يسحق من اطرافه واطرافه سقط اما بالتحريك فينحرف تلك
الشظايا قبل تمام نضج الحب . وان طبخ لحما في الصيف
فليحصل طبيخه له بما كثير ونار جمر لا لهب لها كيما يطول
لبث فعل النار فيه فيذهب اكثر زهومته ويلطف غلظه ولا
تغطى القدر اصلا كيلا يحتقن البخار فيها وتزيد في زهومتها
ويلقى فيها من الابازير مقدار ما تعتبر زهومة اللحم فان اكثر
ما يكون اللحم في الصيف مع الانسان الحار لغليان رطوبته بسرعة
بحران الهوا ويلقى الابازير في القدر من اول الطبخ لينضج نضجا

كاملا

112

كاملا ولا يجب الغذا ويبعد من هضمه على ما شرحنا . وان
طبخت لحما من حيوان له زهومة فالافضل الا تكسر من عظامه الا
ما لا بد من كسره كان الفساد يسرع الى مخ العظام لكثرة
احتقانه في باطن العظام ولكثرة دهنيته فاذا خالط
المرق منه شي غلبت زهومته عليه وافسدته . وان قدرت
ان تنزع العظام راسا او تنزع مخاخها كان افضل ثم تغسل
اللحم بالما وتنقعه في ملح قريب من الجريش قد خلط معه شي
من كاسا وشي من فودنج ويصبر على شي محاله ساعة
حتى يحصل ما فيه الذي فيه لقوته ثم تغسل بالما العذب مرات
حتى يزول طعم الملح من الما الذي تغسل به ثم تغلى بالما حتى
ترتفع رغوته وتنزع بمغرفة مثقبة حتى ينظف ماؤه و
يصفو ثم تغير ذلك الما وتطبخه بما ثاني اى لون احببت
فان كان الحيوان قليل الزهومة فلا باس ان لم تكسر عظامه
ولكن اغسله بالما وملحه بالملح والكاسا والفودنج على ما وصفت
ثم اغسله حتى تعذب ماؤه واغله وانزع رغوته واطبخه من غير
ان تبدل ماه . وان كان الحيوان بريا فالافضل الا تطبخه بعد ان
تذبح بيوم لتذوب رطوبته بسخونة الهوا ويرطب لحمه ويرخى جسمه
ولقلة لبانه لقرب من لبانة الحيوان الاهلي لان العفونة لا تكاد
ان تسرع الى الحيوان البري لقلة رطوبة عليه وجفاف هوائه
ودوام حركته ولكثرة تعبه . واما الحيوان الاهلي فلما كان
في جميع احواله مخالفا للحيوان البري لرطوبة هوائه وامكان غذائه
وقلة حركته ودوام سكونه وجب ان يكون تدبيره مخالفا لتدبيره
ايضا عسر ان الامر وان كان كذلك فمن الواجب ان يكون التدبير

ايضا ملائما لجنس الحيوان وطبيعته ومزاجه لانا قد بينا فيما سلف
ان من الحيوان ما هو في طبيعته لين رطب مثل الخنازير والرضيع
من الضان ومنه ما هو طبيعته رخص قليل الرطوبة مثل الجدي
والفراريج وفراخ السمانى ه ومنه ما هو في طبيعته صلب جاف
قليل الرطوبة مثل البقر والظباء والديوك العتيقة والطواويس
والفواخت والحجل وكبار العصافير والدراج والمسن من الحمام
ومنه ما هو في طبيعته لحم سريع الاستحالة الى الفساد مثل
السمك من الماء وخاصة الذكران منه فما كان في طبيعته لينا
رخوا كثير الرطوبة مثل الخنازير والرضيع من الضان او رخصا
قليل الرطوبة مثل الجدي الرضيع والفراريج والدراج و
فراخ الشفانين او نيها مثل السمك من الماء. كان الافضل
ان يطبخ وقت ان يذبح فاما ما كان في طبيعته لينا رخوا كثير
الرطوبة او رخصا قليل الرطوبة استعماله بالجملة فيما يلين
لحمه وينضجه اكثر من طبخه او شيه فقط وما كان في طبيعته
رهلا كان من شانه اذا لبث قليلا بعد ان يذبح اسرع اليه الفساد
وتغيرت لحمته واستحال الى حالة لا يصلح للغذاء ه وما
كان في طبيعته صلبا جافا مثل البقر والظباء والطواويس
والفواخت وسائر ما عددنا ذكره في هذا الجنس فالاصلح الا يطبخ
الا بعد ذبحه بيوم ليذوب رطوبة لحمه بحرارة الهوا ويكتسب
لينا ورخاوة ه واما السمك فيجب ان يطبخ ويشوى وهو بعد
طري يتحرك لانه لرخاوة لحمه ولينه وكثرة رطوبته لا يحتمل
ان يلبث الا ان يملح ومما يعين على تليين صلابة اللحمان وسرعة
نضجها ان يحرك الحيوان قبل ذبحه حركة قوية والدليل على
ذلك

ذلك انا نجد ما يصيده الكلاب والبزاة وغيرها من الحيوان
الصياد ارطب لحما وارخص مما لم يصده حيوان ه ولذلك ما
يطرد من الحيوان ويلجا الى الحركة القوية قبل ذبحه يكون
ارطب وارخص مما لم يلجا الى ذلك ه ومما يستعين به الطباخون
على انضاج اللحم السميع والبورق وقضبان التين الرطبة و
لبنه والخل ايضا فقد يفعل شبيها من ذلك ومما يكسب اللحم
لطافة وحسن استمراء لمستمريه من كان في استمرائه ضعف
من المشايخ والناقهين من الامراض ان يدق اللحم ويجمع في ما و
شي من ملح ويترك منحاسا ويوضع تحت ثقل ساعة ثم يعلق حتى
يتصل ماوه ويغسل بالماء العذب وينظف ويطبخ بعد ذلك او
يقطع على المقدار الذي يصلح ويغسل بالماء ويمرغ في ملح جريش
من الجريش ويترك منحاسا او يوضع تحت ثقل ويترك ساعة على شي
متخلخل ليتصل ماوه ويغسل بالماء مرات حتى يزول طعم الملح
منه ويعذب ويطبخ ولذلك يجب ان يفعل بالسمك ايضا لان
الملح يقطع رطوبته ويلطف لزوجته وغلظه ولهذه الجهة احتجنا
في اصلاح اللحمان السمان الكثيرة الدم والرطوبة الى الكثير من
الملح ه كما قال جالينوس ان ما كان من اللحمان سمينا رطبا كثير
الدم فيجب ان يكثر ملحه ويسوا اذا رويته لا لهب لها ه وما كان
من اللحمان مهزولا قليل الدم والرطوبة فليمسح بالملح مسحا يسيرا
ويشوى بنار لينة ويجعل نضجه اما مملوحا عذبا لئلا يقع بحار اليه
ويكسبه رطوبة ه

الباب العشرون فيما يحتاج الى استعماله
في تدبير الصحة

قال اسحق ينقسم في تدبير الصحة الى اربعة وجوه
احدها استعمال التدبير اللطيف في اوقاته ولاهله من اهل
الدعة والسكون والتحرز منه في غير اوقاته ولغير اهله والثاني
استعمال التدبير الغليظ في اوقاته ولاهله من اهل الرياضة
والتعب والتحرز منه في غير اوقاته ولغير اهله والثالث
استعمال الغذاء في اوقاته على الوجوه التي يجب استعماله عليها
وعلى ترتيب ونظام والتحرز من استعماله على خلاف ذلك
وضده والرابع التحرز من الاغذية المولدة للفضول المفسدة
للمعدة المولدة للتخم وسدد الكبد والطحال واستعمالها بما
يضادها ويزيل ضررها من الادوية والاغذية ه واذ صرنا
الى هذا الموضع من كلامنا من هذا الباب وانبأنا على اجناس الوجوه
التي يجب استعمالها في تدبير الصحة على الجملة من غير تفصيل ولا
تحديد فحري بنا ان نقسم كل واحد منها الى انواعه واشخاصه
ليكون ابين واوضح لطالبه وبالله توفيقنا ه فاقول ان
التدبير اللطيف ينقسم بثلثة معان احدها الاغذية اللطيفة في
انفعالها وجوهرها معا اعني بانفعالها سرعة انهضامها
واستحالتها الى الدم واعني بجوهرها صفاء الدم المتولد عنها
مثل الدم المتولد عن الخبز المحكم الصنعة ولحم الدراج
والفراريج والجداء الرضع والسمك الصخري ه والثاني
الاغذية اللطيفة وانفعالها فقط وان كان الدم المتولد عنها
ليس بالمحمود مثل القطف والاسفاناخ وغير ذلك من
البقول السريعة الانهضام والانقلاب الى الدم وان كان
الدم المتولد عنها رقيقا مائيا سريع الانحلال من الاعضاء
والثالث

116

والثالث الاغذية اللطيفة في فعلها ان كانت مذمومة في جوهرها
لعفونتها وان كان لها فعل محمود في تلطيف الفضول وتقطيعها
وتفتيح السدد فان الدم المتولد عنها حار حريف غير محمود للغذاء
مثل الاغذية العطرية والمالحة والمرة والحريفة اعني بالعطرية
الحبوب المصرفة واعني بالحريفة الفجل والخردل والسلجم واللوف
وما شاكل ذلك وكذلك التدبير الغليظ ينقسم بثلثة معان احدها
الاغذية الغليظة في انفعالها وجوهرها معا اعني بغلظها
في انفعالها عسر انهضامها وبعد استحالتها الى الدم واعني بغلظها
في جوهرها غلظ الدم المتولد عنها مثل الدم المتولد عن الحبوب
ولحم الظباء والايائل والتيس من البقر والثاني الاغذية الغليظة
في انفعالها فقط وان كان جوهرها محمودا مثل لحم الضان والرءوس والخبز
الذي لم يحكم صنعته لان هذه وان كانت غليظة بعيدة الانهضام للزوجتها
وزيادة رطوبتها فان الدم المتولد عنها غير مذموم والثالث الاغذية
الغليظة في فعلها وانفعالها معا مثل الاغذية التي [illegible] لها
الغليظ من الجبن جميعا في فعلها وانفعالها اما في انفعالها فلعسر
انهضامها وبعد انقلابها الى الدم واما في فعلها فلانها تغلظ ما
توافي من الفضول وتجمدها وتفجج الطعام وتمنع من نضجه
الا انها تكون على ثلثة ضروب لانها لا تخلو من ان تكون اما [illegible] او
مبردة مثل القثاء والخيار والخس وما شاكل ذلك ه واما
دسمة ملزجة مثل الشحوم وما شاكلها واما عفصة مجففة مثل
البلوط وما شاكله ه فمتى سمعتنا نقول في هذا المعنى التدبير
اللطيف مطلقا فانما نريد به الغذاء اللطيف الانفعال المحمود
الجوهر ومتى سمعتنا نقول ذلك مضافا فانما نريد به الغذاء

الملطف للفصول فان كان الدم المتولد عنه غير محمود
لان الضرورة تدعونا الى ذكره لحاجتنا اليه فى تفتيح السدد و
تلطيف الفضول ومتى سمعتنا نقول فى هذا المعنى التدبير
الغليظ مضافا كان او ملطفا فانما نريد به الغذا المولد للدم المحمود
وان كان غليظا بطى الانهضام من قبل ان الغرض المقصود
فى هذا المعنى هو تدبير الصحة والسبب الاعظم فى تدبير
الصحة الاغذية المولدة للكيموس المحمود لطيفة كانت او
غليظة كما ان فى السوس وينبغى ان نحذر من كل طعام ما كان
مذموم الجوهر ملطفا كان او مغلظا لان الاغذية المولدة للكيموس
المذموم انما هى سبب لتوليد الامراض لا لتولد الصحة ٥
ومن البين انا غنى بحاجتنا من التدبير الغليظ فى تدبير الصحة
الا الى هذا النوع فقط لحاجتنا اليه فى تدبير اهل الرياضة و
الحركة القوية والتعب الدائم لانا لا نقدر نقاوم فعلهم الا
بما كان من الغذا عسر الانهضام بطى الانحلال لطول لبثه
فى اعضائهم ولا ينحل منها بسرعة فيحفظ الدوك والسلال
ولذلك نعالج السوس واما الاطعمة التى غذاها غليظ بطى الانهضام
وليست برديه الجوهر فلا يجب ان ينحلها كل الناس لان
من كانت حركته كثيرة وتعبه دائما وبنيته صحيحة يعنى بذلك
صحة كبده ومعدته فليس يضره الادمان عليها اذا كانت محمودة
الكيموس ٥ واذ اتينا على ما نريد تقديمه وقسمنا التدبير
اللطيف والغليظ قسمة حسنة فلنتمم المعنى بذكر
فعل كل واحد من انواعها بخاصته التى يعرف بها دون غيره
ونبدأ من ذلك بالتدبير اللطيف اذا كانت الحاجة اليه اسبق

فى التدبير اللطيف المطلق

يعنى الاغذية السريعة الانهضام المحمودة الكيموس واما التدبير
الملطف فانه وان كان لا يفسد الابدان من الخصب ولا يلبسها من
القوة ما يكسبها التدبير الغليظ اعنى الاغذية النضجة المحمودة الجوهر
فانه من ابلغ الاشياء بحفظ الصحة على الاصحا وذلك لسرعة
انهضامه وسهولة انحلاله من الاعضا وجودة الدم المتولد منه ومع
ذلك من حفظ الصحة على الاصحا وقد يمكن ويكلف الى شفا المرضى
ورد الصحة عليهم لانا نجد كثيرا ما نرى الامراض المزمنة
فضلا عن الامراض الحادة حتى انه كثيرا ما يستغنون المرضى فى
شفا امراضهم على الاغذية وعن غيرها ولذلك صار الافضل فى
اكثر الامراض ان يجتهد المتطبب نفسه فى بلوغ الغاية التى يقصد
النظام شفا الامراض بالتدبير اللطيف فقط ويتوقى استعمال
الادوية الا فى الندرة عند الاضطرار اليها وبعد الامكان ٥
ولبعض الاوائل فى التدبير اللطيف فصل قال فيه انه من اخذ
نفسه بالحمية واستعمال التدبير اللطيف كان قادرا على تبريد
حرارة بدنه وترطيب يبسه العارض من الحر القوى والتعب الشديد
وذلك انه يدخل بدنا الى حمام عذب معتدل الهوا والما ولا يطيل
لبثه فيها وليس بعد خروجه من الحمام شرابا ممزوجا مزاجا معتدلا
ويتناول منه حتى يروا ثم يتغذى بكل ما شربه وينشرح ساعة
ويتناول البقلة المعروفة بالخس لان فى هذه البقلة تبريد وتطفية
وترطيب من غير غائلة ثم يتناول بعد ذلك مصوص السمك المحكم الصنعة
مطبوخا بشى من خل وما اشبه بعد انهضام المحموم معدته اجنحة
الفراريج والافراخ من اصلها والاكارع ولحم العجل وطلب
بالخل وبشى من المرى ومحاح بيض طرى من حيوان حتى يمنع محمول الحميات

وسماه جالينوس المرتعش لانه لم يقته بسموح ه ويتناول من
الثقل ما كان عليه محوه اعسر هضما مثل الملوخيا والسوح
والبقل اليمانية ويشرب بعد ذلك شرابا ممزوجا مزاجا
معتدلا بماء شديد البرد ه وقال جالينوس في هذا ف
اما انا فاني لست اكتفي في مثل هذه الاوقات بحسو الشعير
المحكم الصنعة الا اني لست اصير مقدار كيفيته للطعام
والشراب في كل واحد من الناس على حسب عادته لان
من كان عادته استعمال الثلج احتاج الى ان يبرد شرابه بالثلج
ومن كان عادته شرب الماء السايل من العيون او الماء المبرد في
الهوا البارد فليس به حاجة الى استعمال الثلج لا سيما متى كان
في حمة الصيف وحسن بحاله قوية يسأله قليلا حتى لهذا ولعله
ثم اقتصر على شرب الماء البارد السايل من العيون او
ما قد برد من الليل في هوا بارد وجعل بالعادة في فصله ليحفظ
بها ويحذر استعمال الثلج ان لم يكن قد جرت عادته به
لان الثلج وان لم يشربه في ابتداء الشباب من الضرر ما
يحسون به بسرعة فان مضرته تجتمع رويدا رويدا ويزيد
من غير ان يشعروا بها حتى اذا جاوزوا سن الشباب
وصاروا الى سن الكهول وقعوا في امراض يعسر برؤها
ولا يبرؤون منها اصلا اما من علل الاحشا واما من
علل المفاصل والعصب لان الثلج انما يفعل في كل
واحد من الناس في اضعف اعضائه واقربها حسا ه
واما التدبير الملطف الذي يقع بالاغذية اللطيفة في
فعلها ه وان كان جوهرها ليس بالمحمود فينتفع به
كثيرا

كثيرا من كان في بدنه فضول من كثرة اللزوجة والغلظ من
كان به سدة في كبده او حسا في طحاله ه ولذلك قال جالينوس
وقد ينفتح التدبير اللطيف سدد الكبد ويحلل حسا
الطحال ويصغر مقداره ويرده الى الحالة الطبيعية ه وقال
في موضع اخر واني لاعرف قوما ممن كان يعرض لهم الربو
كثيرا فلما استعملوا التدبير الملطف بلغ من انتفاعهم به ان
سكن عنهم حتى لم يجدوا منه شيئا ولم يعرض لهم منه بعد ذلك
الا الشي اليسير في المدة ه وفي فصل اخر قال
واني لاعرف قوما كثيرا كان بهم وجع الكلى والمفاصل من
غير ان يتولد في مفاصلهم حجارة تخرج بعضهم من
العلة خروجا تاما وخف عن بعضهم كثير من العلة بالتدبير
الملطف اراد بالاغذية الملطفة للفضول مثل الاسكنجبين
والحمام وما شاكل ذلك واما الصرع فانه متى كان يسيرا
ويوخذ صاحبه بالحمية والتدبير الملطف من اول الامر
برى بروا كاملا ه وان كان قد طال به واستصعب امره
فان التدبير الملطف وان لم يبريه فقد ينتفع به منفعة ليست
باليسيرة ه وان كان من الواجب على من حفظ صحته الا
يكثر الالحاح على هذا النوع من التدبير الملطف اعني اغذية
الحريفة والمالحة والمرة وان كانت ملطفة للفضول و
لا سيما متى كان الغالب على مزاج المستعمل لها المرار لانها
تهيج هذا التدبير الامر فاجتمع في بدنه فضول بلغمانية ه
واما الممرورون فانهم فانه يضر بهم جدا لانه يوقد فيهم بديا
ثم ينشف رطوبته رويدا رويدا حتى يحرقه ويصيره سودا

وبما جربناه ❁ وجالينوس في هذا الفصل قال فيه و
ينبغي ان يكون المقدار لاستعمال الاغذية الحريفة وغيرها
من الاغذية الملطفة للفصول مطلقا ويوقف على مقدار
استعمالها وفي اوقاتها ولا هاهنا لانه لا يؤمن على من افرط
منها ان يفسد دمه ويحترق ❁

في التدبير الغليظ اعني الاغذية اللزجة البطيئة الانهضام المحمودة الكيموس

فاما التدبير الغليظ فانه وان كان لا يفسد البدن صحة يوثق
بها فقد يكسبه خصبا كثيرا مع نوع ما طاهر ولكن لطول
لبثه في الاعضاء ولغذائه لخلاله منها ولذلك لا يحتمله من الناس
الا اهل الرياضة القوية والتعب الشديد لانهم من كثرة حركتهم
وقلة تعبهم لا يدوت ويتحلل من اعضايهم بسرعة ما يدل
ويعرض لها سلال ❁ ولما كان اكثر الناس يعنون في خصب
ابدانهم وقوة اعضايهم مع صحة لا يوثق بها على صحة يوثق بها
مع قصف ابدانهم ونقصان قوة اعضايهم وجب على من كانت
هذه سبيله واضطر الامر الى استعمال الاغذية الغليظة
البطيئة الانهضام الا يشتغل باشغل عن اصلاح تدبيره والقيام
على نفسه بالرياضة المحمودة في كل يوم قبل اوقات غذائه لانه
ان استعمل ذلك دائما ولم يغبه ولزم النوم في اوقاته امكنه
استعمال الاغذية اللزجة البطيئة الانهضام ولا سيما متى
كان من احشايه اعنى معدته وكبده قوية وكان ممن اداح
على مثل هذه الاغذية لم يحدث في جسمه الامر بسهل ولا سدد
ومن

ومن الواجب ان يكون مقدار الغذاء في غلظه ولطافته وكثرته
وقلته على حسب مقدار الرياضة والتعب في دوامهما وكثرتهما
او قلتهما ولقصرهما من قبل ان من كان تعبه دائما ورياضته
كثيرة مثل الصراعين وامثالهم احتمل من الاغذية ما كان في غاية
اللزوجة والغلظ ومن كانت حركته معتدلة ورياضته قليلة لم
يحتمل من الاغذية الا ما كان قليل الغلظ واللزوجة ❁ ومن
كانت حركته معتدلة ورياضته متوسطة احتمل من الاغذية ما كان
متوسطا بين الغلظ واللطافة والكثرة والقلة ❁ ومن
لم يقدر على الرياضة دائما اما لان يطعم سنه لا يحتمل او لان عادته
لم تجر عليها وجب الا يستعمل من الاغذية اللزجة الغليظة
شيا الا في البدن وعند الاضطرار بعد ركوب قوي او مشي
يقوم له مقام الرياضة لان السكون قبل الغذاء من ابعد الاسباب
الموجبة لحفظ الصحة وبخاصة مع استعمال الاغذية اللزجة
ولذلك وجب على من كانت له اسباب تعوقه عن الرياضة و
تحول بينه وبين الحركة والركوب في كل يوم دائما قبل
وقت غذائه ان يستعمل الا يسيرا في ما يستمرئ ويقصد
الاغذية اللطيفة في استعمالها ويحذر جوهرها ويتوقى
ما كان من الاغذية غليظا لزجا ويحذره جدا ولا يكتفي بذلك
ايضا دون ان يستعمل تنقية بدنه واخراج فضوله
في الاوقات المحمودة مع استعمال الادوية المعينة على الهضم
الحافظة للصحة في ذلك مثل اذا ما شربة الاسليحين و
خاصة اسليحين العنصلان لمن كانت رطوبة بدنه غليظة لزجة
مع استعمال الجوارشنات المنقية لرطوبات المعدة المفتحة

لسدد الكبد والطحال لانه ان اغفل ذلك واهمله والح على
الاغذية الغليظة لم يلبث دون ان يقع في بعض الامراض المزمنة
المتولدة عن الامتلا وعكس هذا التدبير وضده يلزم من كان
تعبه كثيرا ورياضته دائمة لها الح على الاغذية اللطيفة السريعة
الانحلال مثل البقول وما السمك وما شاكل ذلك لان
كان هذه سبيله وادمن استعمال الاغذية اللطيفة السريعة
الانفعال لم يلبث دون ان يضعف وينحل قوته وينقص لحمه
ويصير الى الذبول والسلال ه ولان كثيرا من الناس
من هو من السفلة في طول دهره على حالة لا يقدر يقتصر على
رياضة ما به على ما ينبغي ولا اخذ غذاه في اوقاته ولا على نقا
من معدته ولا على حسب لزوم ضرورة لمن كان هذه حالة الاسير
طعامه استمر اصحا ومن لم يستمر غذاه على ما يجب لم يمكن
ان يدوم له صحة ما لم يتعاهد نفسه باستفراغ فضول بدنه في
بالاسهال والفصد ولزوم شرب الاسكنجبين والجوا د
الجوارشنات المقطعة لرطوبات المعدة المفتحة للسدد و
لما كانت الحركة في الطعام من اوفق الاشيا والمعاونات في حفظ
الصحة على الاصحا كانت ايضا بعد الطعام ثق الاشيا
وافقها على ازالة الصحة عن الاصحا من قبل انها تحمل الطعام
الذي قد تناولوه ويدفعه ويحدره عن المعدة بسرعة
قبل تمام هضمه فاذا صار الغذا الى الكبد وهو على حاله الخلط
والفجاجة اجتمع منه في عروق الكبد ومجاريها مع غلظه
موجبة للامراض شتى وعلل مختلفة عسر لها انحلال
لان هو ذاتي الحرارة الغريزية التي في الكبد والعروق
ومنه

قوية جدا وضعفه فيهضمه ويحيله دما ه وان كان الدم
المتولد عنه ايضا ليس بالمحمود لانه من جنس الخام الغليظ
ولذلك صار كثيرا ما يتولد عنه البلغم واوجاع المفاصل ولذلك
وجب الا يستعمل الانسان من الحركة بعد الطعام الا مقدار
ما يحدر الطعام ويمكنه من قعر المعدة فقط ولا يمشي ايضا
الا على اشيا لينة وطيا تحت رجليه وينخفض مثل المخاد
المحشوة بالقطن وما شاكله ه والجلوس في هذا افضل
ما له فيه ويسعى ان يحدر التعب بعد الطعام كما يحدر السكون
رطوبة اللحم دايما . بما
يحلل من البدن بالبخار والعرق واذا قلت رطوبة
اللحم انقبض الى الغذا واستلب الدم من العروق فاذا
نقص الدم من العروق الغذا من المعدة قبل تمام
هضمه واستكماله لنضجه ولذلك يقع اصحاب هذا الشان
في امراض يهلكون منها قبل الشيخوخة ه ولذي الاغذية
التي لا يستمر بها الا الفراد من الناس فصل قال يحاج
ولعن هاهنا ما فيه من المنفعة في حفظ الصحة ما له ولكثير
من الناس يغترون بصحة معدتهم واحتمالها لما يرد عليها من
الاطعمة الغليظة العسرة الانهضام مثل القثا والخيار وما
شاكلها ويلحون عليها ويدمنون الاكثار منها واخرون
ممن ليست هذه حالهم يغبطونهم على ذلك ويغترون بصحة
ابدانهم قبل حلول الافة بهم اذا راوهم ياكلون ما لا يقدر
احدهم على اكله ويستمرون ما لا يستمر به غيرهم ولا يعلمون
كثيرا ما يقعون وهم لا يشعرون في امراض صعبة يهلكون

منها وشبيها لانه لابد لمن كانت هذه حاله من ان يجتمع
في عروقه على طول الايام فضول بارده غليظه يعسر
استحالتها واستحالتها الى الدم حتى يعرض له من اجلها سبب
تعسر على عفونة تلك الاخلاط ويكون ذلك سببا قويا لحدوث
حميات دويه خبيثه او نقص حرارة كبده الغريزيه وضعف
قوتها الهاضمه ويمنع ذلك استسقا لا محاله

في تقدير الغذا على حسب اوقات السنه

قال اسحق اجمع الاوايل على انه لا ينبغي ان نقتصر في تدبير
الغذا على ما ساوى في كميته وكيفيته على الوقوف على
حاجات الابدان فقط دون البحث والنظر في اوقات السنه
ومزاج الهوا الحاضر لان من الواجب ان نحذر في الخريف
كل طعام مجفف مناسب للمزاج السوداوي ونحفظ منه في الشتا
قبل ان مشاكله هذا النوع من الاغذيه لمزاج الخريف بالكيفيتين
جميعا اعني بالبروده واليبوسه ولمزاج الشتا بالكيفيه وحدها
اعني بالبروده فقط ولذلك صار اضرارها في الخريف اكثر
من اضرارها في الشتا بشي كثير من قبل ان الكيفيه التي
٢ تشاكل بها الشتا هي
اقوى فعلا واسرع تاثيرا من الكيفيه المنفعله واما الصيف
٢ فبالاغذيه الباردة المرطبه ويمنع منها في الشتا
ومشاكلها لمزاج السنة لذلك واما
الربيع فمن كان طبعها معتدلا لا تعلو منه كيفيه
علي

علي كيفيه وربما كان حايدا عن الاعتدال قليلا الى احد
الكيفيات اما الى الحراره واما الى البروده واما الى الرطوبه
واما الى اليبوسه فاذا كان طبعها معتدلا لا تعلو منه كيفيه
على كيفيه فالمباح من الاغذيه ما لا يغلب عليه مزاج وشاكله وقواه مثل
الاغذيه المعتدله المزاج البعيده من الاطراف بعدا
مساويا مثل الخبز المحكم الصنعه والجدي الرضيع والفحول الكبار
وذلك ان المعتدل من الاغذيه المتوسط بين الحواشي و
الاطراف ليس هو صنف واحد لان من المعتدل ما يوصف
بالتوسط لا الاعتدال لانه بعيد من الحواشي و الاطراف
بعد متساو مثل الخبز المحكم الصنعه والجدي الرضيع والعجل
الكلاك ومنه ما يوصف بالتوسط والاعتدال لا من حيث انه
لانه متوسط بين الحواشي والاطراف وان كان الى احدهما اميل
قليلا مثل لحم الضان المايل الى الحراره قليلا وان
كان معتدلا وكثل الشعير الخبز المغسول بالما
مرات المايل الى البروده قليلا وان كانا معتدلين
٢ مركب من شيين متضادين في القوه وما كان من كل واحد منهما
٢ بسيطه معتدل كالصاير الى كل واحد منهما
على الانفراد مثل الغذا المركب من المطبوخ
بالعدس لانه متوسط من حرارة السمن ولحم العدس
العدس ولذلك الغذا المتولد من العدس
المطبوخ بالسلق فانه معتدل ومتوسط بين
برودة العدس ويبسه وحرارة السلق ورطوبته وان
كان مزاج الربيع حايدا عن الاعتدال الى احد الكيفيات

فايلناه بضد الكيفية التي مال السطح البرودة الى التوسط و
الاعتدال . مثال ذلك انه ان كان ميلانه الى الحرارة قليلا
فايلناه باغذية معتدلة مايلة الى البرودة قليلا مثل لحم الدراج
والحجل والفراريج والسمك الرضراضي وكشك الشعير ولباب
الخبز المغسول بالماورد . وان كان الخراف الى البرودة قليلا
فايلناه

وما كان منها بطي الانحدار عسر النفوذ في العروق يصير
آخر الطعام لان الطعام اللطيف السريع الانهضام اذا اخذ
في آخر الطعام وتم هضمه وطلب الانحدار عاقه الطعام
الغليظ الذي تقدمه ومنعه عن الانحدار واذا لم ينحدر بعد
انهضامه بقي طافيا عواما وحضر بحرارته ينحدر الطعام
الغليظ الذي تحته غليا واستحال وفسد بسرعة . واذا
اخذ قبل الطعام وانهضم لم يعقه عايق عن الانحدار ولذلك
ما كان من الاغذية مليناً للبطن يقدم قبل كل طعام وما كان
حابساً للبطن يصير آخر الطعام . وما كان من الاغذية
لينا يقدم قبل الطعام الصلب لان ما لان من الطعام كان
اسرع انهضاما فاذا اخذ بعد الطعام صلب والانهضام
عاقه

عاقه الطعام الصلب من الانحدار . وما كان من
رديء الكيموس اذا اخذ آخر الطعام يقدم قبل الطعام المحمود
الكيموس لان الطعام الرديء الكيموس اذا اخذ آخر
الطعام ابطأ في المعدة واستحال وفسد وافسد بفساده
ما تقدمه من الطعام . وما كان من المحمود الكيموس الا انه
بري من الرطوبة واليبوسة فليس ينبغي ان يوخذ قبله ولا بعده
لكن في وسط الطعام وكذلك ما لم يكن غلبة بالرديء ولم يكن
فيه قوة تحلو ولا اسهال فليس يجب ان يوخذ قبل الطعام
ولا بعده في وسطه . وما كان من الاغذية عسر مطلق
للبطن ولا حابس فان كان غذاؤه ليس بالرديء وخاصة متى كان
فيه قوة حلي مثل

تمت المقالة الاولى والحمد لله
رب العالمين وصلى
الله على سيدنا
محمد وآله
وصحبه



بسم الله الرحمن الرحيم وبه نستعين

قال اسحق بن سليمن واذ قد اتينا في الجزء الاول من كتابنا هذا على ما اردنا ايضاحه
من الاقاويل العامية الداخلة على اجناس الطعوم وانواعها فقد بقي ان نستتم
الكتاب بالقول على كل واحد من اشخاص الاغذية على الانفراد ونخص
هذا الجزء منه بالقول في الحبوب والفواكه ونجعل ابتدا كلامنا في الحنطة
اذ كانت العلة العنصرية للغذا وليس قولنا في الحنطة انها علة عنصرية
للغذا قولا يوجب لها دون غيرها من الحبوب ولا يسلب غيرها ما وصفنا هابه
لكنا خصصناها بذلك لانها اغذا الحبوب واعدلها مزاجا واشبهها من مزاج
بدن الانسان

القول في الحنطة

قال اسحق ان الغذا لما كان يختلف في جوهريته الى الجودة والرداة وفي
كميته الى القلة والكثرة وفي كيفيته الى الحرارة والبرودة والرطوبة
واليبوسة والصلابة والليانة والكثافة والسخافة وجب ان تختلف
الحنطة ايضا كذلك اذ كانت اخص الطعوم بتغذية بدن الانسان على ما
بينا واوضحنا من مشاكلتها لمزاج الانسان بالطبع ولهذا ما اجمع الحكما على
ان من جميع ذلك واخص جوهرية فبنا نقول على ان الحنطة تختلف في
جوهريتها غذاها وكميته وكيفيته لوجوه خمسة احدها من جنسها و
الثاني من تربتها وارضها التي تنبت فيها والثالث من طبيعة بلدها و
الرابع من طبيعة الهوا الحادث في مدة نباتها والخامس من مدة لبثها و
مقدار زمانها وقربها من الحصاد او بعدها منه واما اختلاف الحنطة من
جنسها فتكون على ضربين لان منها ما هو مكتنز ملزز شديد الصلابة ثقيل
الوزن منيع المكسر ظاهره شمعيا صافيا وباطنه ابيض يميل الى الزرقة مستوي
السطح صقيل تراق يكاد البصر ينفذه لصفايه واستوا سطحه ومنها ما
هو

هو رخو سخيف متخلخل لصفايه خفيف الوزن سريع المكسر باطنه
خالص البياض خشن السطح متفرق الاجزا نو البصر مانع للنفوذ في النفوذ
فيها فما كان منها مكتنزا صلبا شمعي اللون ثقيل الوزن منيع المكسر
ازرق الداخل كان دقيقه ولبابه اكثر ونخالته وقشوره اقل وما كان
منه كذلك كان لعمل دقيق السميد افضل منه لعمل دقيق الخشكار وكان
غذاوه اكثر وانحداره من المعدة اعسر وانحلاله من الاعضا ابعد و
ذلك لبعد انقياده لفعل الطبيعة للزوجته وعلوكته ولهذا السبب صار
غذاوه لتقوية الاعضا وسمنه افضل منه لحفظ الصحة وثباتها من قبل
ان قوة الاعضا تحتاج من الغذا الى ما كان لبثه فيها اطول وانحلاله منها
اعسر وانقياده الانفعال عند حاجة الطبيعة الى تحلله ابعد وحفظ
الصحة وثباتها تحتاج من الغذا الى ما كان لبثه في الاعضا اقل وانحلاله منها
اسهل وانقياده الانفعال عند حاجة الطبيعة الى تحلله اسرع وما كان
من الحنطة سخيفا متخلخلا خفيف الوزن سريع المكسر ابيض الداخل كانت نخالته
وقشوره اكثر ولبابه ودقيقه اقل وما كان كذلك لعمل دقيق الخشكار افضل
منه لعمل دقيق السميد وما كان غذاوه للابدان اقل وانحداره عن المعدة اسرع
وانحلاله من الاعضا اسهل وذلك لسرعة انقياده لفعل الطبيعة لسخافته
ورخاوته ومن قبل ذلك صار فعله في حفظ الصحة وبقايها اكثر منه في
تقوية الاعضا وتشديدها الاسباب التي قدمنا ذكرها من سرعة انقياده
لرخاوته وكثرة نخالته وقلة لزوجته وعلوكته واما اختلاف الحنطة
بحسب تربتها وارضها التي تنبت فيها فيكون على ثلثة ضروب وذلك
ان من الاراضي ما هي عذبة علكة كثيرة الدسم والغذا ومنها ما هي نحيفة جافة قليلة
الدسم والغذا اما من طبيعتها وجوهريتها واما لعارض عرض لها من دغل كان
فيها واحرق بالنار فجففت النار رطوبتها وافنت اكثر دسمها وعذوبتها

وأكسبها نحلا وجفافا ومنها ما قد كانت من طبيعتها نحلة جافة واحترق
دغل كان فيها بالنار فازدادت بفعل النار فيها نحلا وجفافا ولم تنبت
بورقية وصارت في حد السباخ وخرجت من حد ما ينتفع به اصلا فما كان من
الحنطة نباته في ارض دسمة عذبة كثيرة الغذا كان اسمن وادسم واشد اكتنازا
وتلززا واثقل وزنا لانها تغتذي غذا كثير الدسم والعذوبة وما كان من الحنطة
لذلك كان لبابه وجوهره اكثر وقشره ونخالته اقل وما كان من الحنطة
نباته في ارض نحلة جافة قليلة الدسم والعذوبة وكان خلطها من جوهرها
او لعارض عرض لها من دغل كان فيها فاحترق بالنار وكان اقل سمنا و
اسخف جسما واخف وزنا اذا كانت لا تلتمس من الغذا الا اليسير لنحل ارضها
وقلة دسمها • واما الارض التي هي في طبيعتها جافة نحلة ثم احترقت بالنار لدغل
كان فيها وازدادت بفعل النار فيها نحلا وجفافا فانها لا تكاد ان تنبت شيا
فاذا انبتت كان ما ينبت فيها رقيقا يابسا لمونيا تعرف بالزوان لا لباب له
ولا غذا اصلا لكنه خارج عن طبيعة الغذا وداخل في طبيعة الادوية السمية
ولذلك صار بالابدان مضرا جدا • واما اختلاف الحنطة من قبل طبيعة بلدانها
فتكون على اربعة ضروب لان من البلدان ما هي في طبيعتها حارة يابسة جنوبية
ومنها ما هي في طبيعتها حارة رطبة شرقية ومنها ما هي في طبيعتها باردة
يابسة شمالية ومنها ما هي في طبيعتها باردة رطبة غربية فما كان من البلدان
في طبيعته حارا يابسا جنوبيا كانت رطوبة حنطته المعدنية لها قليلة يسيرة و
حرارتها الغريزية ناقصة ضعيفة من قبل ان حرارة هوا البلد تنشف
رطوبة الحنطة الجوهرية وتفني اكثرها وتخلخل جسمها وتفتح مسامها وتحلل
بعض حرارتها الغريزية منها فتنقص الحرارة الغريزية في باطنها وتضعف
عن هضم ما يحصل من غذائها وتصير الحنطة لذلك نحلة جافة صلبة قليلة
الغذا عسرة الانهضام وما كان من البلدان في طبيعته حارا رطبا شرقيا
كان

كان غذا حنطته الذي تغتذي به كثير الرطوبة لرطوبة هوا بلدها وما كان من
الحنطة كذلك ضعفت حرارتها الجوهرية عن هضم غذائه لكثرة الغذا عليها
وتشفق حرارة الهوا لقوتها اكثر رطوبة الحنطة الجوهرية وصارت لذلك
سخيفة مخلخلة قليلة الجوهر واللباب • وما كان من البلدان في طبيعته باردا
رطبا كان كثير الطل والندى وكانت كثرة طله ونداه زايدا في الرطوبة
المعدنية للحنطة مع برد الهوا استرخت الحنطة ولانت ووصل برد الهوا
الى عمقها واخمد حرارتها الغريزية واضعفها عن هضم ما يحصل فيها من الغذا و
عجزت حرارة الهوا عن تنشيف شي من رطوبتها لقوة برده وصار ذلك سببا لكبر
لسخافة الحنطة ورخاوتها وكثرة قشورها ونخالتها وقلة جوهرها ولبابها
وما كان من البلدان في طبيعته باردا يابسا جافا كان كثير الثلج والجليد غليظ الهوا
الهوا فاذا غلظ الهوا عسر نفوذه في رطوبته وفي جسم الحنطة لغلظها وقل
ما يصل اليها من الغذا استحصف من ظاهر جسمها لقوة برد الهوا ويبسه وحصرت
الحرارة الغريزية في باطن الحنطة وقويت على طبخ غذائها على ما ينبغي وحفظته
عليها وصار ذلك سببا قويا لاكتناز الحنطة ورزانتها وكثرة جوهرها و
لبابها وقلة قشورها ونخالتها وحسن غذائها وجودة انهضامها • و
اما اختلاف الحنطة من قبل طبيعة الزمان الحاضر في وقت نباتها فتكون على ضروب لان
من الازمنة ما يكون معتدلا شبيها بمزاج الربيع الطبيعي في اعتدال حرارته و
رطوبته ومنها ما يكون في ابتدا امره معتدلا كان الحنطة فيه ثم يتغير وينتقل
الى فساد فان كان الزمان معتدلا كانت الحنطة فيه على غاية الكمال والسمن وكثرة
الجوهر واللباب وان كان الزمان خارجا عن الاعتدال لم تستكمل الحنطة ولم تتم وصار
غذاؤها مذموما وتستدل على ما يخلفها من الفساد بما يلحقها من اختلاف هوا
بلدانها وربما كانت الحنطة قد استكملت وتمت لاعتدال زمانها في الابتدا ثم ارتشت
السما لعلل يكون الزمان قد تغير ولانت الحنطة لذلك وعفن حر الهوا منها

استحصف

مغاص في باطنها وجفف رطوبتها الجوهرية فتحشفت وضمرت بما نالها من السموم
ولذلك يعرض لها اذا هبت عليها الريح عاصفة جافة يابسة في وقت استكمال سنبلها. واما
اختلاف الحنطة في مقدار لبثها ومدة زمانها بعد حصادها فيكون على ثلثة ضروب
لان منها ما يكون حديثا قريب العهد بالحصاد ومنها ما يكون عتيقا بعيد العهد بالحصاد
ومنها ما يكون فيما متوسطا بين هاتين المرتبتين فما كان منها حديثا قريب
العهد بالحصاد كان لقربه من نداوة الارض ولزوجتها غليظا عسر الانهضام
كثير الرياح والنفخ والقراقر من قبل ان فيه بعد رطوبة فضلية لم تحللها العفونة
وما كان منه عتيقا بعيد العهد بالحصاد كان جافا متقصفا قليل الجوهر
والغذا عسر الانهضام من قبل ان حرارة الهوا وان كانت قد نشفت رطوبته العرضية
الغريبة فانها قد جففت اكثر رطوبته الجوهرية حتى كانها قد قاربت الفنا
وما كان من الحنطة متوسطا بين هذين الحدين اعني بين الحديث جدا والعتيق جدا كانت رطوبته
متوسطة بين الكثرة والقلة لان حرارة الهوا قد نشفت رطوبته الفضلية وافنتها
وبقيت رطوبته الجوهرية بعد لم تحل واحكمت انعقادها ولذلك صار هذا النوع من
الحب افضل انواعه واعدلها واحمدها غذاء واسرعها انهضاما وانحدارا
عن المعدة من قبل انه بعد من نداوة الارض ولزوجتها وقد زال عنه الغلظ و
اللزوجة وكانت حرارة الهوا لم يمكن منه تمكنا تتهيا معه تنشف رطوبته الجوهرية
قبل يبسه واستحصافه واعتدل غذاه وجاد وان كان ذلك قد ينقص ويزيد
على حسب ميله الى احدى الحاشيتين دون الاخرى او توسطه بينهما على الحقيقة
واذ قد صرنا الى هذا الموضع من كلامنا واتينا على ما اردنا ايضاحه من الوجوه التي
لها اختلف غذا الحنطة في جودته ورداته وكثرته وقلته فقد بقي ان نرسم
القول بما ينبا عن طبيعتها ومزاجها وخاصيتها اللازمة لها ه

فاقول ان الحنطة في طبيعتها حارة في الدرجة الاولى متوسطة
بين الرطوبة واليبوسة الا ان الخبز الذي يعمل منها اخف واسخن قليلا

لان

لان حرارته في الدرجة الثانية لاكتسابه ذلك من النار والذي يدل على
اكتسابه الحرارة من النار ما نجده من تاثيرات العناصر في الاشيا وذلك انا
نجد الطبيخ وهو في طبيعته بارد رطب في الدرجة الثانية اذا جفف حبه في
الشمس استحالت طبيعته وجوهريته وصار يابسا ولذلك الشعير والباقلي هما
بالطبع يابسان فاذا طبخا بالما اكتسبا رطوبة من الما وصارا رطبين فاذ جاز لليابس
ان يكتسب رطوبة من الما والرطب ان يكتسب من الشمس جاز للجامد ان يكتسب برودة
من الثلج وللبارد ان يكتسب حرارة من النار ه ومن خاصة الحنطة التي بها
دون غيرها من الحبوب انها اغذى الحبوب واحمدها وافضلها لمشاكلتها لمزاج
بدن الانسان بالطبع فهذه خاصيتها التي لها دون غيرها من الحبوب واما ما هو
لها مما تشترك فيه غيرها من الحبوب فالجلا والتنقية والغسل ويدل على ذلك
ما يظهر من فعلها على سبيل الدوا لان دقيقها اذا طبخ منه بما حار وصفي وطبخ
منه حسوا كان له جلا وتنقية لما يتحلل من الصدر والرية من الرطوبات وتليينا
لخشونة الصدر ولذلك الكشك المتخذ منه على حكاية الكشك الشعير يلين خشونة
الصدر والرية نافع للسعال ونفث الدم ه واذا طبخ الدقيق بما وشي
من دهن وحمل على الاورام الحارة سكنها وحللها واذا خلط بخل وعسل او
بسكنجبين وحمل على البثور اللبنية الذي في الوجه ازاله واذا طبخ بما وشراب
نفع من صلابة الثديين التي تنعقد فيها اللبن ومن لذع الافاعي ه واذا خلط مع
عصارة البنج المدقوق المعصور منع سيلان الفضول اليه واذا مضغ
الحنطة وحمل على الورم العارض من عضة الكلب نفعت من ذلك لانه يسكن حر
الدلق ويسكنه بالدوا ه ودقيق الحنطة اذا طلي على القوبا بعد ان تحك
القوبا بشي خشن حتى تدمى نفع نفعا قويا والغذا المعمول من غبار الرحى اذا
عمل منه حسوا وشرب نفع من نفث الدم والقيح واما النشا المعمول من الحنطة المعروف
بالنشاسته فهو في طبيعته حار يابس مجفف يجلو جلا كثيرا اكثر

من جلا الحنطه الا ان غذاه يسير جدا والذي يدل على سده وجفافه اسحقا قحه
وكثافته اجرايه وتجفيفه للجلد اذا ضمد به من خارج ويستدل على جلايه من
جهتين احداهما انه اذا القي عليه ماحار ومرس مرسا جيدا وصفي وطبخ ماوه
وعمل منه حسوا انحدر عن المعده بسرعه وجلاما في الصدر والريه من
الرطوبه اللزجه وان جعل عوضا من الما الذي يمرس فيه لبنا طيبا ولم يبالغ
في طبخه كيلا يفنا رطوبه اللبن كان ذلك زايدا في غذايه وسرعة انهضامه
وانحداره عن المعده والثانيه اذا عجن وضمد به الاورام البلغميه الجاسيه
لينها وحللها واذا طبخت النخاله بخل ثقيف وضمد بها ومن جانه
نفعت من ذلك واذا طبخت بالشراب والما وضمد بها التدبير التي تعقد
فيها اللبن حللته وهي ايضا نافعه من لسع الافاعي والمغص ﻫ

القول في الحنطة الرطبة والحنطة المسلوقة بالماء

اما الحنطه الرطبه المعروفه بالسنبول فانها اذا اكلت منه كان الغذاء
المتولد عنها يسيرا نيا بلغميا كثير النفخ والقراقر عسرا بالحس سريع
القبول للعفونه والدليل على ذلك ما يتولد منه في البطن من الدود وحب
القرع فان هي حمصت او شويت بالنار حتى يزول عنها اكثر رطوبتها
الفضليه اللينه اقلها غذاوها ولطفت وقلت رياحها وارتفع عنها
العفونه وقوي على صبر البطن الا ان انهضامها يكون عسرا واما
الحنطه المسلوقه فثقيله جدا كثيرة النفخ والقراقر عسرة الانهضام
والانحدار يولد في غايه الغلظ واللزوجه ولاسيما اذا كانت الحنطه
علكه في جنسها رزينه مكتنزه كثيرة اللباب قليله النخاله الا انها
اذا انهضمت وجادت استمراوها غذت البدن غذا كثيرا قويا
بطي الانحلال من الاعضا زايدا في شدتها ومراحل ذلك وجب الا يستعملها
الا الفلاحون واشباههم من اهل التعب والرياضه • وجالينوس في هذه
الحنطه

الحنطه المسلوقه خاصه وقال فيه اني لم ار الى الان اظن انه يسعني بالحنطه المسلوقه
عن الطعام ولا انها تقع موقع الغذا وكنت احسب انه ليس بمن لاحد ان
يستعملها عوضا من الخبز حتى خرجت في بعض الايام انا وفتيان من اترابي
فوجدت علوجا يحتاجون الى العشا ولم يكن معهم خبز فاخذوا حنطه
وسلقوها بالما وجعلوا معها ملحا وطلبوا الي والى من كان معي لنا كل معهم
فاكلنا واكثرنا منها لانا كنا جياعا لسيرا شاخصين من تعب فلما كان
بعد قليل حسينا في بطوننا ثقل شديد حتى كان فيها حجاره فاقمنا الى الغد ولم
نستمره معدنا وملتنا نفاوتنا اجمع لا نشتهي طعاما ولا نقدر نذوق شيا
وانتفخت بطوننا واعترانا صداع وظلمه في العين ولم يسهل بطوننا ولا
انحدر من الحنطه شي فلما رايت ذلك علمت ان هذه علامه كل طعام غليظ
عسر الانهضام بطي الانحلال فسالت العلوج هل عرض لهم مثل الذي
عرض لنا فذكروا مثل ذلك وزعموا انهم اكلوا هذه الحنطه مرارا ووجدوا
ذلك في كل مره ياكلونها فتيقنت انه طعام غليظ بطي الانهضام عسر
الانحلال ولما وقفت على ذلك فكرت في دقيق الحنطه فعلمت انه متى استعمل
من غير ان يحكم صنعته كان ثقيلا بطي الانحدار عسر الانهضام ولذلك وجب
ان لا يستعمل الا بعد احكام عجنه بخمير معتدل وملح بقدر ويخمر تخميرا
جيدا محكما ثم يعجن ثانيه ويعرك عركا جيدا ويقرص ويصبر عليه حتى يعود
الى الاختمار ثانيه ويخبز في تنور معتدل الحراره ليغوص فعل النار الى باطنه
ويلطف غلظه ويتخلخل جسمه ويكمل انضاجه لانه اذا كان كذلك جاد هضمه
في المعده وولد غذا فاضلا محمودا سريع الانحدار والانهضام وان كان لم يبالغ
في عجنه وتخميره اكثر مما قد ذكرناه كره لبعد انحلاله من الاعضا الا
انه اغلظ وابعد انهضاما واعسر نفوذا في العروق ﻫ وجالينوس في
هذا الفصل قال فيه ان ما لم يعجن من الخبز بخمير صالح وملح وبالغ في عجنه

وبحسب كان اكثر غذا مما قد عجن عجنا ملتفا على غاية الاحكام من الصنعة
الا انه اعسر انهضاما وابطا انحدارا وما مضغ من الحنطة واكل كان اكثر غذا
الا انه في غاية الغلظ وبعد الانهضام والانحدار وكثرة النفخ والقراقر و
توليد الدود وحب القرع في البطن. واما الدهن المستخرج من الحنطة فمخصوص
بالنفع من القوبا اذا طلي عليها بعد ان يحك حتى تدمى بشي خشن مثل ان يطلى
عليها الدهن

القول في الخبز

واما الخبز فقد كنا بينا فيما تقدم انه في طبيعته اسخن من الحنطة التي يعمل
منها الا انه يختلف في جودة غذايه ورداءته من اربعة وجوه احدها من
عنصره وهيولاه اعني بذلك دقيقه والثاني من صنعته وعمله من ناره التي يخبز والثالث
بها والرابع من وجوه استعماله. واما الدقيق فيختلف من قبل وجوه احدها من
جوهره والثاني من طحنه والثالث من مدة لبثه وبعده من الطحن او قربه به
فاما جوهر الدقيق فينقسم في جنسه على قسمين متضادين لان منه العلك الكثير الجوهر
واللباب القليل القشر والنخالة ومنه الرخو الخفيف القليل الجوهر و
اللباب الكثير القشر والنخالة. فما كان منه علكا كثير الجوهر واللباب كان
غذاوه اكثر وانحداره عن المعدة ابعد وانهضامه اعسر. واما كثرة غذايه فلجهتين
احدهما ان الاعضا تقبل مقدارا اكثر لكثرة جوهره ولبابه وللمباينة بعد
انحلاله من الاعضا وطول لبثه فيها لعلوكته ومتانته. واما بعد انحداره عن
المعا فلجهتين احدهما ان الاعضا لما كانت تقبل منه مقدارا اكثر صار ما يبقى منه
في المعا لا يثقلها ولا يمنعها عن حمله وامساكه ولذلك لا ترسله عنها بسرعة
والثانية لقلة ما فيه من القشر والنخالة لم يكن معه من الجلا ما يدغدغ المعا و
يهيجها الى دفعه واخراجه عنها. ولروفس في هذا فصل قال فيه ان الخبز
كلما كان نقيا كان غذاوه اكثر وانحداره اعسر وانهضامه ابعد. وكلما كان
نخاليا كان غذاوه اقل وانحلاله اسرع وانهضامه اسهل. وما كان من الدقيق
خفيفا

خفيفا رخوا قليل الجوهر واللباب كثير القشر والنخال كان غذاوه اقل
وانحداره عن المعدة اسرع وانهضامه اسرع. واما قلة غذايه فلجهتين احدهما
قلة ما يصل الى الاعضا من جوهره لكثرة نخالته وقشوره والثانية قلة لبثه
في الاعضا لسرعة انحلاله منها لسخافته وخفته وقلة علوكته. واما سهولة
انحداره من المعا فلاضداد الجهتين اللتين ذكرناهما في النوع الاول اعني انه لما كان
الاعضا لا تقبل من غذايه الا اليسير كان ما يجتمع منه في المعا ممليا للثقل ولذلك يثقلها
ويمنعها من حبسه وامساكه فترسله عنها بسرعة ولما كان فيه من القشر والنخالة
مقدارا كثيرا كان فيه من قوة الجلا ما يدغدغ المعا ويهيجها الى اخراجه بسرعة
وكل واحد من هذين النوعين من الدقيق قد يعرض له اختلاف كثير من وجوه اربعة
وذلك ان منه ما ينزع النخالة والقشر ويبقى جوهره ولبابه وهو المعروف
بالدقيق السميذ ومنه ما لا ينزع منه الا النخالة فقط ويبقى دقيقه ولبابه وهو المعروف
بالحوارى ومنه ما لا ينزع منه شي اصلا وهو المعروف بخبز الخشكار والاوايل
تسميه الدقيق الحنطي اي حنطة خالصة محضة لم ينزع من اجزايها شيا ومنه
ما قد ينزع لبابه الذي هو السميذ فقط ويبقى نخالته ودقيقه وهو المعروف
بالدقيق النخالي لغلبة النخال عليه. واما النوع الاول والرابع اعني السميذ والنخالي
فهما في غاية التضاد والمنافرة من قبل ان السميذ اكثر انواع الدقيق جوهرا
وغذا وابعدها انحدارا وانهضاما. والنخالي بخلاف ذلك وضده لانه اقل
انواع الدقيق جوهرا واسرعها انحدارا وانهضاما. واما النوع الثاني والثالث
اعني الحوارى والحنطي فمتوسطان بين النوعين الاولين اللذين وصفنا ذكرهما الا ان
الحوارى اقرب الى السميذ لقلة نخالته وكثرة لبابه والخشكار اقرب الى
النخالي لكثرة نخالته وقلة لبابه. واما اختلاف الدقيق من قبل طحنه فيكون
على ضربين وذلك ان منه ما يبالغ في طحنه وسحقه وتنقيته ونخالته
فاما الاول منها فان اجزاه كلها تصير كشي واحد ولذلك صار يعسر

فى المعدة اسهل ونفوذه فى العروق اسرع وتغذيته للاعضاء اكثر واستحالته
منها ابطأ الا انه لسرعة نفوذه فى العروق صار ما يبقى منه فى المعا مقدارا اقل
ولذلك يبطئ فى استحالته منها. واما الثانى فان فى اجزائه اختلافا كثيرا لان بعضه
يكون جاسيا صلبا لم ينطحن على ما ينبغى وبعضه خشنا لم يبالغ فى طحنه الغاية
القصوى وبعضه لينا ناعما قد بولغ فى طحنه الغاية القصوى فهو لما فى بعض
اجزائه من الصلابة والجفاف يعسر انحلاله وتعسر فى المعدة لانه يحتاج الى مدة مثل
نصفها قبل تحلل اجزاؤه الصلبة ويلين. ويستدل على ذلك من الشاهد لانا نرى
النخالة فى الماء اذا لم تنحل اجزاؤه الصلبة غاية الانحلال لكنها تبقى بحسب
ومن قبل ذلك صار عسر النفوذ فى العروق المسماة ماساريقا ولهذه الجهة قل
ما يصل الى الاعضاء من جوهره غذاء به وصار ما يجتمع منه فى المعا اكثر ولذلك
تثقلها وتؤذيها ويهيجها الى الخروج بسرعة. واما اختلاف الخبز من مدته
وزمانه فيكون على ثلثة ضروب وذلك ان منه القريب العهد بالطحين ومنه البعيد
العهد ومنه المتوسط بين ذلك. فما كان منه قريب العهد بالطحين كان اكثر اسخانا
للابدان واعون على حبس البطن لان فيه نارية ملتهبة من حرارة الطحن بها
يسخن المعدة ويجفف رطوبة الثفل ويمنعه من الانحدار بسرعة. وما كان منه
بعيد العهد بالطحين كان اقل اسخانا للابدان واسرع انحدارا من المعدة والمعا
من قبل ان القوة النارية كانت بها تسخن وتجفف قد تحللت وضعفت لبعد
عهده بحركة الطحن. وما كان منه متوسطا بين هذين كان اعدل الحاشيتين
بقسطه الا انه كلما قصرت مدته وقربت من وقت الطحين كان اكثر لاسخانه
وتجفيفه وابعد لانحداره. وكلما طالت مدته وبعدت من وقت الطحين كان اقل
لاسخانه وتجفيفه واسرع لانحداره. واما اختلاف الخبز من قبل صنعته
فيكون على ضربين احدهما من مقدار الخبز وشكله والآخر من احكام صنعته واتقان
عمله. فاما مقدار الخبز فيكون على ثلثة ضروب لان منه ما يكون عظيما ثخينا
ومنه

126

ومنه ما يكون لطيفا رقيقا ومنه ما يكون متوسطا بين هذين الجنسين. فما كان منه عظيما
ثخينا كان لبابه اكثر وارطب وقشره ارق واصلب من قبل انه يحتاج الى ان
يلبث فى النار مدة اطول قبل تمام نضجه لثخنه وعظم مقداره ولذلك يسخن
النار من ظاهره وقشره لمباشرتها له وتجفف رطوبته وتصلبه فى سائر
طبع القمح المقلو قبل ان تستبين فعلها فى باطنه ولبابه. وما كان من الخبز
كذلك كان قشره قليل الغذاء عسر الانحدار والانهضام مجففا لرطوبة الثفل
حابسا للبطن من قبل انه يحتاج الى رطوبة تبله وتلينه فيتنقص الى رطوبة
المعدة ورطوبة الغذاء جميعا وينشفها ويجففها فيحصل لذلك الثفل ويمتنع
من الانحدار لسرعة وقصد ذلك مسا وكذا الخبز الطعمة ولهذه الاسباب
قل رياحه ونفخه وصار ابطأ انهضاما ووصل الى الاعضاء وطال لبثه و
بعد انحلاله منها. وكان رديا فى قوتها وشدتها واما لباب هذا الضرب
من الخبز فهو فى جملته غليظ كثير الرطوبة الا انه يكون على ضربين وذلك ان
منه ما لم يتمكن النار منه ولم يفعل فى جملة اجزائه فعلا متساويا لكنها اتصل
ببعضها وبقى بعضها نيا فى غاية الغلظ والفجاجة فصار لذلك غذاؤه
غليظا مذموما مولدا للبلغم اللزج. ومنه ما تمكنت النار منه وعملت فى
جملة اجزائه واتصلت غير انها لم يتمكن منها تمكنا يتهيأ معه تلطيف
لزوجته وغلظه فصار بالاضافة الى ما لم يفعل فى اجزائه فعلا متساويا اكثر
غذاء واسرع انهضاما واعون على تليين البطن وخاصة متى كان المدقوق الذى
عمل منه الخبز نخاليا واكل الخبز وهو حار عند خروجه من التنور. و
ما كان من الخبز رقيقا صغيرا فغير محتاج الى ان يلبث فى النار الى ان يجف
قشره قبل تمام نضجه لان النار تصل الى جميع اجزائه وتفعل فيها من قرب
وتنشف رطوبة اللباب ولزوجته ولذلك صار اللباب من هذا الصنف من الخبز
اقل واجف وقشره اثخن والين لان النار قد تمكنت من باطنه وفعلت فيه

لفعلها في ظاهره من تجفيف رطوبته وتلطيف لزوجته ولذلك قلت فضوله و
صار غذاؤه اقل وانحداره ابعد ومعونته على حبس البطن ازيد ولا سيما اذا
كان بائتا قد مضى له يوم او يومان او اكثر من ذلك ۞ وللفاضل الفراط
في هذا فضل مال فيه انه ما كان من الخبز اخشن واعظم قدرا كان لبابه اكثر و
غذاؤه انبل وانحداره عن المعدة ابعد ومعونته على تليين البطن اقرب وما كان من
الخبز ارق واصغر كان لبابه اقل وغذاؤه اخس وانحداره عن المعدة اسرع
ومعونته على حبس البطن اسهل وما كان من الخبز متوسطا بين هاتين الحالتين كان
اخذه من الحاشيتين بقسطه وصار على غاية التوسط والاعتدال وان كان ذلك
مما يزيد فيه وينقص على حسب قربه من احد الحاشيتين دون الاخرى او توسطه
بينهما على الحقيقة ۞ واما صنعة الخبز فيكون على اربعة ضروب لان منه ما احكم
صنعته وعمله وجعل فيه من الخمير والملح مقدار الواجب وبالغ في عجنه و
عركه وتخميره وخبز بنار معتدلة وفعل فيها بمهل حتى نضج تاما كاملا
ومنه ما لا يجعل فيه من الخمير والملح الا اليسير من ذلك وقصر في عجنه و
عركه وتخميره ولا نضج ايضا نضجا كاملا ومنه ما قد جعل فيه من الخمير
والملح ما جاوز المقدار في الكثرة ومنه الفطير المحض الذي لا يجعل فيه من الخمير
والملح شيا اصلا ۞ فما كان منه معتدله الخمير والملح وقد احكم صنعته في عجنه
وعركه وتخميره وجيد انضاجه بنار معتدلة قد بعدت حرارتها في كل اجزائه
بالسوا كان انهضامه في المعدة على غاية ما يكون من الجودة وما كان ما يتولد منه في
البدن من اوفق الاشيا الافعال التي لها يتم الاغتذاء وما كان كذلك كان محمودا
جدا موافقا لاصحاب الدعة والسكون من المتملكين ولمن قد ضعف استمراؤه
من المشايخ والناقهين من الامراض من قبل ان الصنعة خارجا قد كفت الطبيعة
مؤونة التعب فيه باطنا ۞ واما اهل الرياضة والتعب فهو قليل الموافقة
لهم لملطافته وسرعة انحلاله من اعضائهم ولذلك صار متى ادمن عليه احد
منهم

منهم انحلت قواه وضعفت اعضاؤه ونقص لحمه من قبل ان التعب و
ادمان الحركة يحمي الاعضا ويذيب ما فيها من الرطوبة المغذية لها ويحللها
بالبخار والعرق فاذا كان الغذا لطيفا انحل بسرعة وخلت الاعضا
منه وضعفت ونقصت قواها ولحمها فاذا كان الغذا متينا غليظا دام مع
الحرارة المتولدة عن الحركة ولم ينحل بسرعة ولذلك يحتاج اهل هذه
الاسباب الى ما كان من الغذا اغلظ واصلب وابعد انحلالا من الاعضا والاوطيه
الحرارة واذابته وافنته قبل ان تستنفذ الاعضا حاجتها منه ۞ وما كان من
الخبز قليل الخمير والملح ولم يبالغ في عجنه وتخميره وانضاجه غاية
الاحكام وكان فيه من اللزوجة والغلظ ما يقارب لزوجة الحنطة المسلوقة و
غلظها وان كان دونها في ذلك قليلا لما يدخله من يسير الخمير والملح والتخمير
ولذلك صارت رياحه اقل ونفخه ايسر الا انه لقربه من مشاكلة الحنطة
المسلوقة في اللزوجة والغلظ قليلا صار انهضامه اعسر من انهضام الخبز
المحكم الصنعة وانحداره ابطا وانحلاله من الاعضا ابعد ولبثه فيها اطول
ولذلك صار اكثر موافقة لاصحاب الرياضة والتعب لقوة هضمهم
وزيادة حرارتهم ۞ واما اصحاب الدعة والسكون من المتملكين ومن قد
ضعف هضمه من المشايخ والناقهين من الامراض فانه غير موافق لهم
من قبل ان الحرارة من هذه حاله تضعف عن هضم ما غلظ من الطعام وبعد
انهضامه وان استعمل احد ممن هذه حاله شيا من الخبز القليل الخمير والتخمير و
ادمن عليه لم يامن ان يتولد في بدنه مع طول الايام خلط نيّ قريب من البلغم
اللزج المعروف بالخام ۞ وما كان من الخبز اكثر فيه من الخمير و
الملح ما جاوز المقدار فانه لا يغذو البدن ولا يقويه اصلا من قبل ان قوة الملح اذا
افرطت جففت رطوبة الغذا وصيرته قحلا ومن البين ان الهضم لا يتم
الا باجتماع الحرارة والرطوبة على ما بينا مرارا ۞ ولجالينوس في هذا

قوله فقال فيه ومن الناس من يجعل في الخبز من الملح والخمير اكثر مما ينبغي مما
من شانه يحد لها به في المجاري والمنافذ لان الملح من شانه ان يلطف الغلظ
واللزوجة ويفيد الخبز يبوسة وجفافا والخمير يفيد الخبز انتفاخا و
خفة ويذهب بثقله ورزانته والدليل على ان انتفاخه ان الانسان اذا
اكثر ماءه في وقت عجنه ثم ادخله النار ظهرت فيه نفاخات كثيرة والدليل
على خفته ان الانسان اذا وزنه بعد خبزه له وجده اخف من العجين الذي هو
اقل خميرا منه ولذلك صار قليل الغذاء جدا • واما ما كان من الخبز لم يجعل
فيه خميرا اصلا ولم يوف حقه من الملح ولم يحكم صنعته في تخميره وانضاجه
فانه اقل انواع الخبز غذاء واسرعها انهضاما واخصها بتوليد السدد و
الرياح وذلك لان فيه من الغلظ واللزوجة ما يسرع ليبسه ولذلك صار غذاؤه
قريبا من غذاء الحنطة الطرية الرطبة اللينة التي لم تجف على نباتها وان كان اسخن
من الحنطة الرطبة قليلا لانه يشابه الحرارة من النار الا انه لقربه من الحنطة
الرطبة صار مولدا للخلط الغليظ البارد المعروف بالخام • وان كان البلغم
ايضا باردا نيا فان بينهما فرقا عن قبل ان البلغم ليس بغليظ لان فيه
رطوبة طبيعية تشمله وتنضجه • واما الخلط المعروف بالخام فان غلظه
شبيه بغلظ الرسوب الذي يرسب في البول الشبيه بالمدة الا ان بينه و
بين المدة فرقا ايضا لان المدة اكثر لزوجة وابين رائحة فاما ما ذكره
في الفطير الخالص صار غير موافق لاحد من الناس وان كان كثير من الحصادين
والملاحين قد ياكلونه ويستمرئونه وسبب استمرائهم له يكون من ثلثة اوجه
احدها ما يعرض لهم من ثقل النوم ولكثرته اكثر التعب ولفتح اعصابهم
واذا كان النوم اثقل واطول كان الانهضام اقوى وابلغ • والثاني ما جرت به
عادتهم من استعمال هذا النوع من الغذاء مع قلة ما يتناولون منه • والثالث
قوة تحليل ابدانهم ولكثرة ما يبرز منها بالبخار والعرق اذا دام تعبهم لهاذهم
اجمع

انواع الخبز

اجمع ولذلك يحتملون من الغذاء ما هو اغلظ وابعد انهضاما لان غذاءهم لو كان لطيفا
مع شدة ما في تعبهم لتحلل من اعصابهم بسرعة ووجب من ذلك احد امرين اما ان
تشتد اعضاؤهم وتنحل واما ان تنقص الى ان تستلب الدم من العروق
وتضطر العروق الى ان تستلب رطوبة الطعام من المعا والمعدة سابقا الى ان
ينهضم في المعدة وتسلب الغذاء منها قبل احكام نضجه وربما كان كذلك قبل ان يبدو
فيه النضج اصلا وبخاصة متى كان تعبهم بعد اخذهم للطعام فيؤول بهم ذلك الى امراض
صعبة تهلكهم منها قبل الشيخوخة ولهذا السبب احتاجت اعضاؤهم الى
اغذية غليظة لزجة عسرة الانهضام بعيدة الانحلال من اعصابهم لطول لبثها
فيها ولتقوى المقاومة التعب القوي

القول في الخمير

اما الخمير فان قوته لطيفة لان فيه حرارة يسيرة وذلك انه مركب من قوى مثل
ان فيه بردا لحموضته وحرارة من قبل عفونته مع ما فيه من الحرارة الطبيعية
المكتسبة من الدقيق والملح ولذلك صارت له لطافة يجذب بها من عمق البدن
ويسخن الاورام من غير تلذيع ولا اذى واذا عجن بالزيت والملح وحمل على الدماميل
انضجها وفتح افواهها

القول في النار التي يخبز فيها الخبز

اما النار التي يخبز فيها الخبز فتختلف من جهتين احدهما من ذاتها والاخرى من
الادوات التي تستعمل فيها • واما اختلافها من ذاتها فيكون على ثلثة ضروب و
ذلك ان منها ما يكون عظيما قويا جدا ومنها ما يكون ضعيفا لينا ومنها ما يكون متوسطا
بين ذلك • فما كان منها عظيما قويا كان من شانه ان يجفف ظاهر الخبز ويصلبه عند
مباشرته له حتى يقارب به الاحتراق ويبقى باطن الخبز نيا غير نضج لامتناع
وصول النار الى باطنه بسرعة لصلابة القشر وكثافته ولذلك يجتمع في الخبز
خلتان مذمومتان احدهما صلابة القشر ولعل الخلالة ورداءته وخروجه عن
حده لتعدي به لقربه الى الاحتراق والثانية لزوجة اللباب وغلظه وبعد
انهضامه فهو لهاتين جميعا عسر الانهضام جدا بطيء النفوذ في العروق

يولد خلطا مختلفا لانه لصلابة ظاهره وقربه من الاحتراق يولد دما حادا
قحلا ويعسر على جبن البطن وللزوجة لبابه وغلظه يولد خلطا نيا من جنس
الخام ويعين على اطلاق البطن ۞ واما النار الضعيفة فانها لقلتها وضعف
فعلها تعجز عن النفوذ في باطن الخبز ولا يمكن فيها ان تنضجه نضجا كاملا الا بعد
مدة طويلة واذا اخرج من النار قبل تمام نضجه كان لزجا لا زوقا لا يصلح الا لمن
كان قوي الاستمراء كثير الرياضة دائم الحركة وان صبر عليه حتى ينضج صار يابسا
جافا بطي الانهضام حابسا للبطن الا ان يدق وينقع في الماء وقتا طويلا ثم
يغسل بالماء مرات حتى يعتدل ويتلطف ۞ واما النار المتوسطة بين هذين الجنسين
فانها لاعتدال حرارتها تغوص في باطن الخبز وتنفذ في اجزائه نفوذا متساويا
وتنضجه على مهل نضجا كاملا وما كان كذلك كان غذاؤه اجود وانهضامه اسرع
ونفوذه في العروق اسهل واحكم ولذلك صار موافقا لمن قلت رياضته و
كثر سكونه من المتمولين ومن ضعف هضمه من المشايخ والناقهين من الامراض
واما الاداة التي يستعمل فيها النار فتكون على ثلث ضروب احدها التنور و
الثاني الفرن والثالث الطابق ۞ واما نار التنور فتكون على ضربين لان
منها ما يفعل بالمباشرة ومنها ما يفعل بغير مباشرة فاما الذي يفعل بغير
مباشرة فمثل نار التنور الذي توقد وهو حاجيدا ويترك فيه قدور نحاس
لطاف حتى تحمى ثم يشال من التنور ويجعل فيها الخبز ويرد الى التنور حتى
ينضج الخبز نضجا حسنا وما كان كذلك كان افضل الخبز واحمده واعدله غذا
واسرعه انهضاما لان النار قد تعدت الى جميع اجزائه نفوذا متساويا
وفعلت فيها فعلا فعلا معتدلا محكما والطف لزوجة الخبز وغلظه
لانها لم تباشره فتفعل في ظاهره اكثر من فعلها في باطنه لكنها فعلت من بعد قليلا
قليلا وانضجته نضجا كاملا وان كان العجين مع ذلك معتدل الخمير والملح محكم
الصنعة في عجنه وعركه وتخميره فكان مع ذلك لينا رخوا وخبز على مثال
ما

ما وصفنا في قدور في جوف تنور كان الطف وافضل لغذائه واسرع
لانهضامه لان النار تلطف اللبث في انضاجه للبسه ورخاوته وزيادة
رطوبته فبالغ في تلطيف غلظه ولزوجته وتحليل رياحه ونفخه وان جعل عوض
الماء الذي يعجن به العجين ماء قد مرس فيه دقيق وصفي كان اكثر لغذائه واسرع
لنفوذه في العروق واما الكثرة غذائه فلما افاده ماء الدقيق ويرتفع من جوهر
الحنطة الذي انحل من الدقيق في الماء الذي مرس فيه وذلك ان الذي خالط الماء
من الدقيق اذا مرس فيه افضل ما في الدقيق واكثره جوهرا وغذاء ۞ واما
نفوذه في العروق فلما يكتسب من ماء الدقيق من العذوبة واللذاذة وكثرة
الحلو وذلك ان الذي يخالط الماء من الدقيق ايضا اعذب ما فيه واكثره لذاذة
وجلا فلعذوبته ولذاذته يقبله الاعضا وتجذبه اليها بسرعة ولحلاوته يسرع
نفوذه في العروق وان جعل فيه عوض ماء الدقيق ماء نخالة ممروس في ماء حار مصفى
افاد ذلك جلا وتنقية لما في الصدر والرية من الرطوبة اللزجة وتنقية المعدة
والمعا واعان على سرعة الانحدار وتليين البطن وذلك لما في النخالة من قوة الجلا
لزيادة سخونته واما ما يفعل من النيران بالمباشرة فنار التنور الذي يلزق
الخبز في باطنه فان النار تباشر الخبز وتفعل في ظاهره من قرب وتجففه
قبل ان تتمكن من باطنه وتلطف لزوجته وغلظه ولذلك صار هذا النوع الاول
في اللطافة والغذا وسرعة الانهضام وذلك ان بينهما من المخالفة ما ليس
باليسير لجهتين احديهما ان النار لما كانت تفعل في هذا النوع بالمباشرة
لم تطل اللبث في فعلها فيه فيمكن ان تتمكن من تلطيف غلظه ولزوجته وتحليل
رياحه ونفخه لتمكنها في النوع الاول من قرب بسرعة وفعلها في النوع
الاول من بعد بمهل والجهة الثانية انه لما كانت النار تباشر العجين وتفعل فيه
من قرب صار فعلها في ظاهره اكثر من فعلها في باطنه لان مباشرتها الظاهر
اسبق وفعلها فيه اشد ولذلك لم يمكن ذلك بالكثير لضعف نار التنور و

لبنها وكذلك صار غذا القشر من هذا الخبز مخالفا لغذا اللب وان كان
ذلك لا يظهر حسا لعله ما سمعناه من المباعدة ۞ واما نار الفرن فيكون
ايضا على ضربين لان منها ما يكون من ظاهر الفرن ومنها ما يكون من باطنه فاما
ما يكون منها ظاهر الفرن فمثل نار الافران التي بمصر المعروفة بالطابون
فان الخبز يكون من باطن الطابون والنار من ظاهره تطيف بها وتحوي عليها
وما كان من النيران كذلك كان خبزه قريبا من الخبز الذي يخبز في مدور حجارة
التنور الا ان ذلك افضل لان التنور افتح وافسح والطابون اضيق
واعمى واحقن للبخار ۞ واما النار التي في باطن الفرن فان خبزها قريب من
الخبز الذي يصنع في التنور الا انه دونه في الفضل وجوده الغذا لكثرة
ذلك لعظم نار الفرن وقوة مباشرتها ولذلك صار فعلها في ظاهر الخبز اكثر
من فعل نار التنور كثيرا ۞ والدليل على ذلك ما نشاهده من جفوف قشر الخبز
الفرن ورقته والتبانه ولبابه ورطوبته وما يظهر من سخافة قشر خبز
التنور وثخنه ولبانته وجفاف لبه وقلة رطوبته فهذه الشواهد على ان
خبز التنور افضل واغذا واحمد غذا واسرع انهضاما لان رطوبة لباب
خبز الفرن يدل على لزوجته وغلظه واكتناز قشره يدل على صلابته وبعد
انحلاله واما الخبز المعمول على الطابق فانه اردى من خبز الفرن كثيرا
من قبل ان حرارة النار انما تباشر سطحه الذي على الطابق فقط والحرارة
اذا انما تصل اليه من جهة واحدة والهوا يحيط به من الجهة الاخرى فالنار
انما تفعل فيه من الجهة التي تباشره منها والجهة الاخرى فان النار لا تصل
اليها وصولا بينا معه تلطيف غلظها ولزوجتها ولا تحليل رياحها و
نفخها فلا يستكمل انضاجها اصلا ولذلك صار هذا الضرب من الخبز مذموما
جدا كثير اللزوجة والغلظ قليل الغذا بطي الانهضام مولد للرطوبات
البلغمية والرياح الغليظة ولهذا صار كثيرا ما يحدث على طول الايام اورام

130

في الجسم ويحدث في البطن وثقل في سائر الاعضا وخاصة في ابدان المترفين والمتنعمين
الدعة والسكون واردى من ذلك الخبز الذي يخبز على الجمر والرماد والمعروف
بالملة لان المصريين يعرفونه جدا من جنس احدهما ان النار تباشر ظاهره من كل جهة
مباشرة قوية من اقرب قرب من غير حاجز ولا وسط فيؤدي ذلك الى تجفيف رطوبة
ظاهره بسرعة في اقرب وقت وتكثفه وتصلبه قبل ان تفعل في باطنه الا فعلا
يسيرا نزرا فتحبس حرارات اللباب في باطنه ويبقى على حاله الغلظ واللزوجة
وكثرة الرياح والنفخ والاخر ما خالط الخبز من رماد الجمر وترابه لان الجمر
لما كان مباشرا للخبز من غير حاجز ولا وسط لم يكن بد من ان يخالطه من رماده مقدار
ليس باليسير ولا سيما متى كان الجمر رخوا سريع الاحتراق لانه اذا كان
كذلك كانت رمادته اكثر وما يعلو الخبز منه على حسب ذلك وظاهر الخبز
اذا لما يكتسبه من حدة الرماد وافراط يبسه يصير له قوة لذاعة مضرة لفم
المعدة لما يحدث فيه من القبض والجفاف والسحج ولما في لبابه من الغلظة و
اللزوجة وكثرة الرياح والنفخ يحدث عنه في البدن دايما رطوبات نيئة
غليظة من جنس الخام ورياح نافخة وثقل في سائر الاعضا وغشاوة على البصر
ولهذا ما صار اردى الخبز واضره للابدان ۞ واما اختلاف الخبز من
قبل استعماله فيكون على اربعة ضروب وذلك ان من الخبز ما يستعمل
حارا عند خروجه من المخبز ومنه ما يستعمل باردا الا انه ليومه ومنه
ما يستعمل بعد يبسه وجفافه ۞ فاما ما يستعمل منه حارا كما يخرج من المخبز
كان اكثر غذا واسرع انهضاما ولهو في العروق وذلك للينه وسرعة انحلاله
الا انه يبعد الانحدار عن المعدة والمعا بالعرض لا بالطبع ۞ اما بعد انحداره عن
المعدة فلانه يطفو ويعوم ولا يهبط ويستقر في قعر المعدة بسرعة
لخفته ۞ واما بعد انحداره عن المعا فلانه لسرعة نفوذه لا يبقى منه في المعا
مقدار ما يثقلها ويهيجها الى الاخراج بسرعة واما نسبنا بعد انحداره

الى العفن لان من شانه في طبيعته ان يلين البطن ويرطبه ويعين على انحداره
فاما ما يستعمل من الخبز ليومه قبل ان يتمكن البرد منه ويصل الى باطنه فهو اقل
غذا واسرع انهضاما وابعد انحلالا وخروجا من قبل ان ظاهر الخبز اذا برد و
تكاثفت مسامه وبطئت الحرارة في عمقه فلا بد من ان يتحلل في باطنه بخارات
يتحرك نحو سطح الخبز صعدا. فاذا انتهت الى سطح الخبز ووافت مسامه
متكاثفة منسدة حال ذلك بينها وبين الخروج وانعكست راجعة الى داخل
فاذا رجعت وافت بخارا اخر متحللا ويتحرك صعدا الى وسط الخبز ورجعت
معه حتى اذا صارت نحو سطح الخبز ايضا حال بينها وبين الخروج تكاثف
المسام وانسدادها ورجعت الى الداخل ايضا وكان حكمها حكم الاول. فلا يزال
تلك البخارات تتردد مرة الى داخل اذا امتنعها تكاثف مسام السطح من الخروج
ومرة الى خارج اذا وافتها مصاعدا لاجزائها حتى يحدث عن تلك الحركات الدائمة
لزوجة وغلظ ورياح نافخة وفضول كثيرة وذلك لاصطكاك البخارات بعضها
ببعض وصعودها وهبوطها فاذا حدث مثل ذلك في الخبز عسر انهضامه من
جهتين احديهما انه لغلظه ولزوجته لا يسهل سرعة لان الماء لا ينفذه ولا يداخله و
الثانية انه لرياحه النافخة يمنع جرم المعدة من ملامسته والاحتواء عليه ولذلك
ثقل غذاؤه وانفسد. واما ما حصل له يوم او يومين وشمل البرد ظاهره و
باطنه فان الغذا المتولد عنه محمودا فاضلا بالاضافة الى الخبز الحار اول
غذا والطف واسرع انحلالا وابعد نفوذا في العروق فاما سرعة انحداره
عن المعا فان ذلك انما يعرض له بالعرض من قبل ان نفوذه في العروق لما كان
ابعد كان ما يحصل منه في المعا مقدارا اقل فيثقلها ويضطرها الى تحليله بسرعة
وقد يستعمل لباب هذا النوع من الخبز على ضربين وذلك ان من الناس من يسحج
قشره ويتركه حتى ينشف الهوا اكثر رطوبته الفضلية ويعركه (?) وينخله من المنخل (?)
الشعر ويغسله بالماء مرات حتى يصفو الماء ويخلع اللباب عنه انتفاخه ويزول
عنه

ويزول عنه لزوجته وغلظه ورياحه النافخة ويشربونه بما احبوا من الاشربة او
يسلقونه بطبرزد ومنهم من يحله في الماء ويشربه من غير ابقاع ولا غسل. و
الصنف الاول منهما اقل غذا وافضل لان الدم المتولد عنه دما محمودا
مبردا للابدان مرطب لها بعيد من توليد السدد من قبل ان رياحه و
لزوجته قد زالت عنه في ابقاعه وغسله واكتسب رطوبة وبرودة وانتقل (?)
من ثقل الارضية وغلظها الى لطافة الهوائية وخفتها. والدليل على ذلك
انه يطفو ويعوم في الماء ولا يرسب وخاصة متى كان من حنطة رخوة سخيفة
بحالتها ولذلك اجمعت الاوائل على ان كل غذا يتخذ من الحنطة يفيد البدن
سمونة خلا اللباب الخاص المغسول بالماء مرات فانه يفيد البدن برودة
ورطوبة ولذلك صير جالينوس قوته قريبة من قوة النشاستج. قال
اسحق ان جالينوس انما صير قوة هذا اللباب قريبة من قوة النشاستج في التبريد
فقط لا في الغلظ واللطافة لان بينهما في ذلك فرقا بينا من قبل ان اللباب في
طبيعته لطيفا رطبا سريع الانهضام والنشاستج في طبيعته جافا لزوقا بطي
بطي الانهضام. واما اللباب المستعمل من غير ابقاع ولا غسل فان فيه نفخا و
قراقر وتوليد فالاولى ان ذلك فيه اقل منه في الخبز الذي يشتمل عليه البرد
على ظاهره وباطنه لان ذلك اغلظ واعسر انهضاما واكثر رياحا ونفخا
واما الخبز اليابس الجاف فان فيه هشاشة وسخافة لعدمه الرطوبة اصلا ولذلك
صار منشفا لرطوبات المعدة وقتا طويلا قبل ان يتحلل ويعمل فيه الهضم
ولهذا ايضا صار مولدا للعطش مجففا لرطوبة الثفل وحابسا للبطن وذلك
لخصلتين احديهما كثرة ما يحتاج من الرطوبة ليبلها. والثانية تنشفه لرطوبة المعدة
الى ان يحال له خارجا لحمله بلتين (?) بها رطوبة ولذلك ينبغي ان ينقع في الماء وقتا
طويلا حتى يبل جيدا ويغسل بالماء مرات كثيرة فتلقى الطبيعة مؤونة التعب بباطنها (?)

ويحوطه هضمه ويولد غذا محمودا ؛ وقد يختلف الخبز في طبعته وغذائه على
حسب ما يدخله ويخالطه من الابازير وغيرها . فقالت ان الخبز ما
ينثر عليه السمسم ومنه ما ينثر عليه الكمون والرازيانج والانيسون ومنه
ما ينثر عليه الشونيز ومنه ما ينثر عليه الخشخاش فما ينثر عليه السمسم
كان عسر الانهضام للزوجة السمسم ودهنيته الا انه اذا انهضم كان
غذاؤه كثيرا وما ينثر عليه الكمون جفف تجفيفا باعتدال وقوى ومنع من
النفخ والقراقر وحلل الرياح ولذلك تفعل الرازيانج والانيسون غير
ان الرازيانج والانيسون اذكى رائحة واعطر واطيب طعما والذ ولذلك
صارت الطبيعة تقبل منهما بالاقبال من غيرهما ومن هذه الجهة صار فعلهما
اقوى واظهر تاثيرا واكثر تحليلا للرياح واخراجها بالجشا واما الخبز
الذي ينثر عليه الشونيز فانه يجفف تجفيفا قويا ويفني الرطوبات
والخبز الذي ينثر عليه الخشخاش يجلب النوم ويزيد في الباه ولا سيما
اذا كان معه بزر رازيانج ؛

القول فيما يعين على هضم الطعام الغليظ البطي الانهضام

ومما يعين على هضم الاغذية الغليظة البطيئة الانهضام ان يتعب صاحبها قبل استعمالها
تعبا معتدلا ثم يغسل بدنه بعد ذلك من وسخ العرق بما بارد ان كان الزمان
صيفا او قريبا من مزاج الصيف او بما حار ان كان الزمان شتا او قريبا
من مزاج الشتا ثم يستريح قليلا قليلا ويتناول من الغذا بقدر ويتحرك
بعد حركة يسيرة على اشيا لينة بحيث [illegible] ويطمان لينحدر
الطعام الى قعر المعدة ولا يتحرك على اشيا يابسة صلبة فينزعج الطعام
ويهيج الى الخروج من المعدة قبل تمام هضمه ثم ينام على جانبه الايسر يسخن
بالنوم عليه ويعدل حرارته مع حرارة الجانب الايمن لحاجة الجانب الايسر
ال

١ الى ذلك لضعف حرارته بالطبع لمجاورته الطحال الذي هو مسكن المرة السودا
واما الجانب الايمن فلمجاورته للكبد والمرارة صار اسخن بالطبع ولذلك استغنى
عن اكتساب حرارة تحلله او [illegible] . فان كان الاسهل عليه الاستلقا
على الظهر فلا باس لان الحرارة عند النوم على الظهر تنتشر في الجانبين
جميعا . وان كان النوم على الجانب الايسر افضل من قبل ان الحرارة وان
كانت عند النوم على الظهر تنتشر في الجانبين جميعا فانها تكون في
الجانب الايمن اقوى لزيادة حرارته على الجانب الايسر بالطبع ؛

القول فيما يتخذ من الحنطة بعد الخبز

قد يتخذ من الحنطة ضروب كثيرة يتغذى بها مثل الهريسة والقطايف
والاخبصة وما شاكل ذلك مما لا يحتاج [illegible] ويترك الكلام فيه ولا بانه
عنه وانا اذكر من ذلك قولا كليا دالا على فعلها وانفعالها في الجملة
قبل الكلام في كل واحد منها على الانفراد فاقول ان جميع هذه الاغذية
التي قدمنا ذكرها وما شاكلها فانها في الجملة تولد خلطا غليظا لزجا بطي
الانهضام مولدا للسدد في مجاري الغذا وجداول الكبد معظما للطحال
وخاصة متى وافى الطحال في نفسه ضعيفا ومولدا للحصى والحجارة في
الكلى ولا سيما اذا وافى في الكلى حرارة عرضية زائدة خارجة عن الطباع و
اتفق ان تكون مجاري الكلى ضيقة بالطبع فان استعمل شيا من هذه الاغذية
بالعسل صارت قوته مركبة مختلفة لما في العسل من قوة الجلا والتلطيف لكل
ما لقي ولهذه الجهة صار كلما زيد في عسل هذه الاطعمة واحكم انضاجها
كان اقل لابطائها واسرع لانحدارها وولدت دما متوسطا بين الغليظ و
اللطيف وقل اضرارها بالكبد والطحال اذا وافتهما صحيحتين لا سدد فيهما ؛
فاما ان وافت فيهما سدد وقد يحدث او كان فيهما [illegible] لم يكن اضرارها بهما دون اضرارها
اذا كانت معها العسل اكثر كثيرا لان الاعضاء لا تنتفع بالعسل تقبل

[illegible]

مثلا اكثر من مقدار القوه على هضمه فيكون كانسنا العطش الماليه ولعظم ضررها
اذا احدث من ديق عليك لاروف لكثره اللزوجه وقلل التخلخل لانه
تلتزق بافواه العروق الزقاق وتسدها وتمنع من نفوذ الغذا فيها واذا
صار الى مثل هذه الحال لم يكن بد من ان يحس الانسان في العضو الذي
بالمثانه بثقل يعسر بوله ويفتقر الى معونه الادويه الملطفه للفضول
المفتحه للسدد والاغذيه الكرفس وكثيرا مما العرض من هذه الاغذيه
التي قدمنا ذكرها الاوجاع التي تعرض للمعلى والبدن المعروفين
بالنقرس اذا كان البدن والرجلان ضعيفه بالطبع سريعه القبول للمواد
المنصبه اليها واما انبينا على فعل هذه الاغذيه ونفعها في الجمله فلذلك
الان ما يخص كل واحد منهما ونفرد به دون غيره ونقصر اسا كلامنا
في القول في الهريسه اذا كانت اعلاها واكثرها ملايمه للطباع وبالله توفيقنا

القول في الهريسه

اما الهريسه فانها في طبيعتها غليظه بطيه الانهضام فاذا انهضمت
ولدت دما قريب من الرطوبه واللزوجه وغذت غذا كثيرا لانها معموله
من نوعين فاضلين ملايمين لطبيعه الانسان وهما الحنطه واللحم ولذلك صارت افضل
ما استعمل من الحنطه بعد الخبز المحكم الصنعه ولهذه الخصله صارت موافقه
لمن نقص لحمه وتحيف بدنه ونحف واحتاج الى زياده في لحمه بعد ان يكون
سليما من الحمى وان كانت عرضت له ايضا بالناقهين من الامراض اذا كان هضمهم
قويا ومعدهم نقيه من الفضول ولذلك اذا اخذوا منها بقدر ولم يكن
بهم عفونه ولا سدد فان كان بهم عفونه او سدد كان من اصحاب الاشياء و
من افضل ما يستعمل به على تلطيف غلظها وسرعه انحدارها وحسن
انهضامها ايضا اتخاذها من حنطه بيضا خفيفه رخوه قليله اللحا
مع صدور الدجاج والفراخ ولحومها واحسنها واخصه الاوز بعد ان

سم

133

٢

تعمر طبخها ويطال لبثها على النار وتساط دايما وتحرك الحركه بعد الحس
لعود شبث وتلقا زيتها وملحها في اول طبخها وتوكل بالمري والفلفل
والدارصيني وشي من العسل فان التي فيها شي من عسل ازال عنها اكثر لزوجتها
واحدث فيها سرعه انهضام وزاد في جلابها وقلل اضرارها بالكبد والطحال
الا ان يكون قد امتنع فيهما سده قبل حلك وان كان ذلك لم تكن اضرارا الهريسه
بالعسل دون اضرارها بغير عسل ٠ وان اكثر من الحنطه وهي طريه في
سنبلها بالفودنج النهري والنعنع كان اقل لغلظها واسرع لانهضامها
وقد ينبغي ان يحذر استعمالها اشي من السمن او اللبن فان ذلك مما يزيد في
غلظها ولزوجتها ويبطي انهضامها ويخاصه السمن لعدمه ما فيه اللبن
التي في الزبد

القول في الاطريه

اما الاطريه فغليظه لزجه بطيه الانهضام والانحدار تثقل البطن
وتسد مجاري الكبد ٠ تغلظ الطحال الضعيف وتولد الحجاره في الكلى
والمثانه لانها معموله من عجين فطير وكل عجين لا يكون فيه خمير ولا ملح ولا
لحم يخمر محكم ولا يخبز في نار معتدله فليس يسرع الانهضام الا انها
اذا انهضمت وصارت الى الدم غذت غذا كثيرا الغلظ الدم المتولد
منها ولزوجته واذا طبخت الكنبت رطوبه من الما وصار مزاجها حارا
رطبا الا ان رطوبتها اكثر من حرارتها ولذلك صارت طيبه للصدر نافعه
من السعال واوجاع الريه المتولده عن الحراره واليبوسه واذا طبخت مع
الرجله او البقله اليمانيه او القطف والقرع نفعت من نفث الدم وقد
يستعملها الاصحا كثيرا بدهن اللوز او بالزيت الانفاق والملح والفلفل
ولحوم الدجاج فيكون انهضامها وانحدارها اسرع منها اذا اتخذت باللحم
وحده لان جميع ما ذكرنا زايدا في انحدارها وينبغي لاكلها اذا سلم من السعال و
نفث الدم ان يتناول بعقبها النعنع والصعتر والفودنج ويشرب عليها نبيذا

مصرفا او غسلا مطبوخا بالافاويه العطرية او باكل الخبز الاسفيداج بعده

القول في السميد والجشيش المطبوخين

اما السميد والجشيش فانهما اذا طبخا باللبن ولدا دما محمودا حسنا لتيسر التغذيه وعدم اضرار الا ان مدمن استعمالهما يتولد منه في الكبد غلظا في الطحال ويحدث في الكلى والمثانه ولا سيما متى وافق مزاج الكلى حارا اما بالطبع واما بالعرض من قبل ان كل مزاج حار اذا وافى رطوبه لزجه ظاهر الحر بالذي مما طبخ الا انه ينعقد ويحجرها وبخاصه متى كانت مجاري الكلى ضيقه بالطبع لان الغذا اللزج يبطي فيها الغلظ ويولد سددا ولذلك يمكن الحراره منه ويحجره ومما ينبغي ان يخالف الى مثل هذه الحال مخالفه لمزاج الحار اصلا وينبغي ان نعلم ان هذه الاطعمه اعني السميد والجشيش حسنه الغذا جدا تولد دما محمودا الا ان مدمن استعمالها

القول في الاخبصه وغيرها مما يتخذ من الدقيق والعسل والزيت او غيره من الادهان

اما جميع الاخبصه وسائر ما يتخذ من الدقيق والعسل والدهن فعسره الانهضام جدا بطيه الانحدار سريعه الاستحاله الى الفساد في المعده تولد دما غليظا وسددا في مجاري الكبد وغلظا في الطحال وحجاره في الكلى والمثانه فاما بطء انحدارها وعسر انهضامها فلان الدقيق والزيت اذا اجتمعا كانا عسري الانهضام بالطبع لان الدقيق في نفسه غليظ علك فاذا مازجته الدهنيه واللزوجه وعملت حراره النار فيه ازداد غلظا وعسر انهضامه جدا ❊ واما العسل فانه وان كان سريع الانحدار لجلايه وتنفيسه فاذا طبخ زال عنه اكثر ذلك لما يكتسبه من النار من الجفاف والغلظ ولذلك وجب ان يتغير افعال هذه الطعوم بحسب اختلاف طبيخها

من قبل انها اذا طبخت طبخا بليغا حتى ينضج الدقيق نضجا تاما وتلطف غلظه ويزول عنه اكثر علوكته فسد الزيت والعسل وزال عن العسل لطافته وجلاوه وان لم يبالغ في الطبخ بقي الدقيق نيا كثير العلوكه واللزوجه واعظم هذه الاطعمه ضررا ما يتخذ منها بدقيق قوي اللزوجه قليل النخاله لانه اعون على تولد السدد لالتزاقه بافواه العروق الدقاق ولذلك صارت هذه الاطعمه من اخص الاشيا بالاضرار بالكبد والطحال والكلى ❊ واما الصدر والريه فعسى ان ينتفعا بها

القول في القطايف

اما القطايف فلكثره اللزوجه جدا مضره بالكبد والطحال والكلى لانها تولد في عروقها سددا او تسد المنافذ التي ينفذ منها الغذا من المعا الى الكبد فاذا انهضمت ولدت غذا ملعمانيا من جنس الخام الا انها اذا استعملت بالعسل دفع بعض ضررها لجلايه وتلطيفه

القول في الزلابيه

اما الزلابيه فهي نوعان احدهما يسمى باليونانيه لبارايا والاخر هو المسمى الزلابيه على الحقيقه واغراضهما جميعا بطيا الانهضام يضران بالكبد والطحال والكلى اضرارا قويا وذلك بحسب احدهما غلظ الزيت ولزوجته وبخاصه اذا كان مقلوا ❊ والثاني لزوجه الدقيق وعلوكته وبخاصه اذا قلي بالزيت لانه يزداد غلظا ويصير بمنزله الجلود التي قد نالها الما ولذلك صار من تولد رطوبه المدمن عليه بلغما غليظا منعقدا وتسد افواه العروق والمنافذ التي ينفذ فيها الغذا الى الكبد حتى انه كثيرا ما يعرض من ذلك في المعا امراض يعسر برؤها حدا لانها لا تزول ولا تنحل حتى يضطر اصحابها الى التقوت بالادويه الملطفه للفصول والاغذيه والاشربه لذلك ومن افضل ما استعمله على ما يلطف غلظها اتخاذها من حنطه بيضا رخوه خفيفه الوزن كثيره النخاله قليله اللباب ويستعمل في العسل لان العسل يلطف ما يلقاه من الفصول فاذا استعملت الزلابيه بالعسل يولد

يولد منهما قوة مركبة من لطافة العسل وغلظ الدبس فالرب وقل اضرارها بالكبد والطحال
والكلى ولسنا الآن نقول قد تقدم في هذه الاعضا سدة او غلظ قبل ذلك لانه ان
كان قد تقدم ذلك لم يكن اصلا لا بد معه مع العسل بدون اضرارها اذا اخذت بغير
عسل بل يكون اضرارها بالعسل اكثر كثيرا من قبل انجذاب الاعضا ... لها
لعذوبة العسل ويحدث منها مقدارا اكثر من طاقة فعل العسل في تلطيفه وقوة الطبيعة
على هضمه وقد كان فعل العسل في تلطيف غلظ الاغذية مع غير الدباسة اهون واكثر منه
مع الدباسة لما يخالطه من غلظ الدبس المقلو بالزيت ولا دوا يستعمل من الدبس
المقلو بالرب على ما شا واوصينا

القول في النشاستج

اما النشاستج فهو في طبعه بارد يابس والدليل على برودته حموضة
الخميرة التي فيه والدليل على يبسه هشاشة جرمه وسخافته وسرعة
تفتيته الا انه غليظ بطي الانحدار على المعدة والمعا قليل الاستمرا
فاذا انهضم ولد دما ليس بالردي والغذا المتولد عنه لزجا لا زوقا و
لذلك صار ملينا للمواضع الخشنة من الصدر والرية مغريا لما فيها من السحوج
وملين للطبيعة تليينا معتدلا وان كان دون الحنطة المهروسة المطبوخة لان
الحنطة المطبوخة اكثر تليينا للطبيعة واغذا للبدن وما سال الدليل من
غذا النشاستج بالاضافة الى غذا الحنطة يسير جدا حتى انه اقل غذا من
اللباب المغسول بالما وذلك لخصلتين احدهما ان ليس في النشاستج من اللذاذة
ما في الخبز المغسول والاخرى ان اللباب اكثر رطوبة بالطبع ولما يكتسب من
رطوبة الما وان كان النشاستج ايضا اذا طبخ بالما اكتسب من الما رطوبة وقد يتخذ
النشاستج على ضروب من الصنعة ويحدث له افاعيل كثيرة لصنوف من العلل
وذلك ان منه ما يتخذ مفردا مطبوخا بالسكر واللوز المقشر من قشريه و
منه ما يتخذ مع العدس المقشر ومنه ما يتخذ مع السمسم واما المستعمل منه
مفردا

مفردا مطبوخا بالسكر واللوز فهو المعروف النافع من السعال اليابس
والرطوبات ... الرقيقة المنحدرة من الراس الى الصدر والرية وذلك
لخصلتين احدهما انه يلزج ويغري غلظ الرطوبة المنحدرة من الراس حتى
يمكن الهوا ان يحملها ويخرجها بالنفث بسهولة والثالث انه يغذي يبس
الصدر والرية ومساماتها حتى يلزق الرطوبة ويتبرا منها ويخرق الهوا
وينحدر منه ان كانت رقيقة سيالة او يعوم على الهوا او يخرج بالنفث ...
ان كان بدلا لتنشيف من غلظ النشاستج ما يمكن الهوا ان يحملها ويخرجها
بالنفث ∴ ومن الواجب على من اراد استعمال هذا الحسو المعروف بالحريرة
ان يتقن طبخه ويحذر استعماله قبل تمام نضجه ولا سيما اذا كان
معمولا من حنطة لان اكثر ... صلبة كثيرة اللباب قليلة القشر و
النخالة لانه كثيرا ما يغرض طابخه حتى يوهما انه قد نضج وهو بعد
لم يستكمل نضجه فيصير المستعمل له مضرة جدا من قبل انه اذا لم يكمل
هضمه خارجا ويلطف لم تقبل الهضم في الحفاظ المعدة باطنا لغلظه
وكثرة لزوجته فمن اراد احكام عمله واتقان صنعته فالاولى ان يطبخه
يلقي على كل اوقية منه العسل اوقية ما عذب ويلقيه فيه حسنا ويصفيه
ويحمله على نار لينة ويطبخ حتى يصير بمنزلة الشمع المذاب ثم يلقي فيه شي
من ملح مسحوق ويحركه حتى يذوب الملح ويصفيه ويستعمله بلوز مقشر
من قشره وسكر وان كان قصد المستعمل التبريد اكثر من الجلا جعل
السكر الذي يستعمله معه سكر طبرزد وان كان قصده الجلا اكثر جعل
السكر سكر السليمان او فانيذا او عسلا منزوع الرغوة فان احتاج ان يلقي
فيه شيا من زيت او غيره من الادهان الموافقة لمزاج المستعمل له والعلة
التي يقصد تدبيرها لم يضر ذلك ولم يمنع من سرعة نضجه الا انه يجب
ان يلقي فيه من اول طبخه لينضج معه نضجا كاملا واما ما يتخذ بالعدس

فنافع من الاسهال المرى وسحج المعا ونفث الدم اذا عمل
هذا المثال تؤخذ من العدس المقشر من قشره جزء واحد ويغسل
بالما مرات ويطرح في الما ثم يحرك تحريكا بليغا حتى يزول عنه وسخه
وينقص رغوته ويغلى زمانا ثم يصفى حتى يتقطر ويلقى عليه عشرة امثال
ما يهذب ويحمل على نار جمر لينه ويؤخذ من السماق جزو وسمه ويلقى عليه
مثل وزنه ارز مقشر ما عذب ويداف فيه جيدا ثم يصفى ويحمل على جمر دلقى
على السماق ويطبخ الجميع حتى يصير بعسل السمح المذاف ثم يلقى عليها
شى من ملح مسحوق ويحرك حتى يذوب الملح ويصفى ويستعمل في نفث الدم و
الاسهال المرى وسحج المعا وقروحها ❁ واما ما يستعمل منه مع السمك
فيغذوا غذا حسنا ويزيد في اللحم ويلين الاعضا ويولد دما جيدا كثيرا وتوسر
ممتزجتين حرارة السمك وبرودة السماق الا انه يدعى على كل من كان
في كبده او طحاله او كلاه سدة اذ يعمل ان يتوقى الاكثار منه لانه محصور
بالزيادة في ذلك لغلظ السمك ولزوجة السماق ولذلك صار لكثيرا ما
يورث المدمنين عليه حصا في الكلى وحصى في المثانة وبخاصة اذا وافق
حرارة الكلى واذا اطبخ من الحسه واما عصا ملبسا ويسمع السماق
الضام سيلان المواد المنحل الى العصب ومن القروح العارضة فيها اذا
خلط مع ادوية العين النافعة في مثل ذلك ❁

القول في الشيلم وهو الزوان

الشيلم هو قمح مصروب سبب مع القمح في السنين لجدبه الفاسد الهوا القليل
المطر ولذلك صارت له قوة حارة بيمينة لعرب من قوة الادوية الحادة الحريفة
ولذلك صار يهوس ويسكر ويفعل فعل اصول السوسن وان كان فعله
في ذلك اقوى لان الطف اصل السوسن فاذا استعمل على سبل الدوا
خلط معه سويق وبعض الذر ودقيق ويخرجه النسا فتح ارحامهن

وجلب الحبل ❁ واذا طبخ بالسمن في غير محرق وبالمطبوخ وعجن بخل
نفع من القوابي الرديه والبرص ❁ واذا استخرج دهنه وطلي على القوابي كان
فعله اقوى من فعل دهن الحنطة السليمة الثامنة ❁ واذا طبخ بشراب وزبل حمام
وبزر كتان حلل الاورام والخنازير ❁ وفي نسخة اخرى بدل زبل الحمام زبل حمار ❁
واذا طبخ مع قشر الفجل وحمل على القروح الخبيثة نقى عفونتها

القول في الخندروس وهو الذي يعمل منه سويق السلت ❁

قال جالينوس في تفسيره الكتاب ابيذيميا ان الخندروس هو شعير رومي
وقال في كتاب العقاقير البسيط انه حب مزاجه شبيها بمزاج الحنطة
ويعداوه سيلا بعد اتهام الجودة الا انه اشد لزوجة منها ولذلك صار غذا
اكثر ويعرضه للصدر ابلد ومقاومته لحموضة الخل ويوجد ما الصبر
وماشا كلهما من الاشيا المجففة يجففا قويا واطاله لفعلها اقوى واشد

القول في الشعير

اما الشعير فانه بارد في الدرجة الاولى له لطافة وتحليل مع جلا بيسير
الا انه يجفف تجفيفا اكثر من تجفيف الباقلى يسيرا ولذلك صار غذا
اجمد من غذا الباقلى في خلو واحد لانه متى اسرع تولد النفخ اذا
احكم صنعته وانضاجه والباقلى فليس كذلك لانه لزيادة رطوبته
صار توليده للنفخ خاصة فيه غير مفارقة له ولا زايلة عنه كيف كان طبخه
وعلى اى وجه كان استعماله لان جوهره اغلظ من جوهر الشعير
والكثير رطوبة ولذلك صار غذاوه اكثر من غذا الشعير بالعرض لا
بالطبع من قبل انه لغلظه ولقلة تحلله من الاعضا يقوم لها مقام الاكثر
من الغذا والشعير لجوهره وغذاوه وان كان اكثر من جوهر الباقلى وغذاه
فانه للطافته وسرعة انحلاله من الاعضا يقوم لها مقام اليسير من الغذا

لان الاعضا تحلوا منه بسرعة لقلة لبثه فيها وتمصه الى غذا غيره من قريب.
ولجالينوس في هذا فصل قال فيه ان الغذا المتولد عن الشعير دون الغذا
المتولد عن الحنطة فلا ازر. واما روفس فقال ان الحنطة والشعير اغذا
الحبوب واحمدها ما الا ان الحنطة اغذى من الشعير واقوى والبعد انهضاما
والشعير اقل غذا والطف واسرع انهضاما لقلة لزوجته وعلوكته و
كثرة نخالته وقشوره. ولعل ظانا يظن ان بين القولين اختلاف في المعنى
كما يسمع من الخلاف في القول والامر وليس كذلك لان غرضهما جميعا
واحد واتفاقهما على معنى واحد غير ان جالينوس تكلم من حيث ما هو لها بالعرض و
روفس من حيث ما هو لها بالجوهر والطبع وذلك انا اذا اضفنا غذا الاثر
والشعير الى طعمهما بالعرض وجدنا … الاثر الشعير غذا الحنطة وطول لبثه
في الاعضا وبعد الخلا له منها ولطافة الشعير وسرعة انهضامه وقلة لبثه
في الاعضا وقرب انحلاله منها وذلك ان في الشعير نوع تحللها وتلطف
وتحلل. ويستدل على ذلك من عذوبته وقلة لزوجته وكثرة قشره و
نخالته وقد يبين ما قلنا ان النخال اسخن بالطبع واكثر تحللا واقوى جلا
والدقيق اقل اسخان واكثر غذا وذلك لجفاف النخال واستحصافه ولزوجة
الدقيق وعلوكته ولهذا صار الشعير اذا طبخ بقشره كان اكثر جلا و
اطلاقا للبطن واقل تسويدا وتغذيه واذا طبخ بغير قشره كان اكثر تسويدا
وتغذيه واقل جلا واطلاقا للبطن. ولجالينوس في الشعير والماء ملي قول
قال فيها على سبيل الدوا ان الشعير والماء ملي لما كانا قليلي الاخراج عن
المزاج المعتدل صار اكثر الناس يستعملها في اشياء كثيرة على سبيل
الدوا كاستعمال الشمع والدهن من قبل ان الاغذية التي سبيلها سبيل الشعير
والماء ملي تخلط كثيرا مع الادوية كما تخلط الشمع والدهن في المراهم
والضمادات. ومن منفعة الشعير في جوهره وعلامة على ما يصدر من قبل
ان

ان انواعه ثلثة لان منه نوع سمين ذو بين ابيض حسن السطح اذا قشرته وجدت
له كثافة وتلززا في الاعلى كثرة لبابه وجوهره وقلة قشره ونخالته وبعد
انهضامه ويدل على ذلك بعد انتفاخه في الماء اذا طبخ ومنه نوع اخر ابيض
مملي خفيف املس السطح ممتد القشر اذا قشرته رايت فيه تخلخلا وسخافة
يدل على قلة لبابه ولزوجته وكثرة نخالته وسرعة انهضامه ويدل
على ذلك ايضا سرعة انتفاخه في الماء اذا طبخ فيه. ومنه نوع ثالث دقيق
ضامر له سطح خشن متشنج قليل البياض جدا دال على انه لم يستكمل نضجه
على نباته ولذلك شبهته الاوايل بالزوان من القمح ولهذه الخصلة
صار مذموما جدا لا يصلح لشي من التغذية ويدل على ذلك انه لا ينتفخ
في الماء اذا طبخ ولا يزيد اصلا. والاول من هذه الانواع افضل لعمل الخبز
لان فيما يداخله من الخمير والملح وما يلحقه من احكام الصنعة في عجنه و
عركه وتخميره وانضاجه بنار معتدلة ما يزيل عنه اكثر لزوجته و
غلظه ويكسبه جودة غذا وسرعة انهضام. واما النوع الثاني الابيض
المملي الاملس السطح الممتد القشر فانه افضل لعمل الحسو واحمد لانه
لسخافته وتخلخله يداخله الماء بسرعة فيحلو وينفخ فيه اذا طبخ ويزول
عنه لزوجته وغلظه. ولذلك قال الفاضل ابقراط ان افضل الشعير
لعمل الكشك ما كان ابيض مملئا املس السطح ممتد القشر سخيف
الجسم كثير التخلخل ذكي الرايحة متوسط بين القديم والحديث لان الحديث
فيه رطوبة فضلية زايدة في لزوجته مانعة من انتفاخه وانحلاله
في الماء اذا طبخ به لان الماء لا يداخله لغلظه رطوبته والعتيق للهوا
قد تحلل منه وافنى اكثر رطوبته الجوهرية وصيره نحلا جافا عسر
الانتفاخ والانحلال في الماء اذا طبخ به لان الماء لا يداخله لاستحصافه و
كثافته ولذلك صار افضل الشعير ما قد له مدة صالحة في موضع جاف

غير ندي لينشف الهوا رطوبته الفضلية ويجففها ويحلل جسمه و
وتقل لزوجته ولا تكون الحسو المتخذ منه لزوجته لسرعة انتفاخه
انضاجه وتقل جلاؤه وتحليله ∴ وقد يستعمل الشعير على ضروب من الصنعة
مختلف قواه وافعاله في البدن حتى انه ربما برد الابدان ورطبها وربما
اسخنها وجففها وربما لم يكن له تاثير بيّن في ترطيب الابدان وتبريدها
فاما ما يتخذ من الشعير لترطيب الابدان وتبريدها فالحسو المتخذ منه وذلك
ان الشعير اذا قشر من قشره وطبخ بما كثير وصفي وشرب اكتسب من الما
رطوبة يرطب بها الابدان ويبردها ويقطع العطش العارض لها ∴ واما ما يجفف الابدان
من الشعير فالسويق المتخذ منه لان السويق المتخذ من الشعير يكتسب
من النار يبوسة وجفافا ويجفف تجفيفا قويا الا ان ينقع في ما حار ساعة
ويغسل بالما البارد مرات عدة حتى يربو وينتفخ غاية الانتفاخ ويشرب
بما كثير ليكتسب من الما برودة ورطوبة يزول بها اكثر تجفيفه المكتسب
من النار ويقوى على تسكين الحرارة وقطع العطش ∴ واما ما لا يجفف من
الشعير ولا يرطب فالخبز المستعمل منه فانه ليس له فعل في ترطيب الابدان
ولا تجفيفها من قبل ان الصنعة لم تكسبه رطوبة ولا افادته يبوسة لان الرطوبة
التي كان اكتسبها من الما الذي عجن به [illegible] عنه قوة فعل النار فهو ايضا
غير مرطب الابدان ولا مجفف لها ∴ وقد يستعمل حسو الشعير على ضروب
لان منه ما يستعمل للاصحا ومنه ما يستعمل للمرضى والذي يستعمل منه
للاصحا فعلى هذا المثال ∴ يوخذ الشعير فينقع في ما عذب وقت ساعة
ثم يخرج من الما ويصير في جاون حجر ويجعل معه شي من الملح او ما غيره
ويدق حتى ينقشر قشره عنه ويجفف وينسف نخالته ويوخذ منه مقدار
الحاجة ويغسل بالما العذب مرات كثيرة حتى ينظف ويصير في قدر
برام ويلقى عليه من الما لكل كيل منه خمس عشر كيلا ويغطى القدر بغطا ويطين
الوصل

الوصل الذي بين الغطا وبين القدر بعجين او بغيره ويطبخ حتى يصير الى
غاية انتفاخه ويأخذ في الانحلال والذوبان وينحى عنه الغطا ويحرك ويعود
من ساعته حتى يصير الشعير والما شيا واحدا ولا يحرك قبل ان
يلين ويسترخي ويقارب النضج كيلا يتكسر اطرافه [illegible] ويختنق قبل
تمام نضجه ويصبر عليه الى ان يذهب منه [illegible] ثم
يلقى فيه شي من ملح مسحوق ويحرك حتى يذوب الملح ويرفع عن النار ويصفى و
يشرب ∴ فان قصد المستعمل له تليين البدن فقط يلقى معه في الابتدا
اصل الكراث او عود شبث ويطبخا معه ∴ وان كان قصده مع تليين بدنه
تطفية الحرارة وتسكينها القي فيه شي من حلبة ∴ وان كان قصده الزيادة في لبن
النسا القي فيه شي من بزر الرازيانج وان كان مزاج المستعمل له محرورا
جعل مع بزر الرازيانج شيا من بزر الخشخاش الابيض وان ادمن استعمال
ذلك من الناس [illegible] في توليد الدم المحمود ولم يكن مقصرا عن
غذا الخبز الجيد ∴ واما الما المتخذ من حسو الشعير للمرضى فانه يختلف
على ضروب لان كل واحد من المرضى يستعمله على حسب حاجته اليه وذلك ان
من احتاجه لقطع العطش وتسكين حرارة الكبد والتلهب كان من
الاصل ان يتخذه ساذجا على هذا المثال ∴ يوخذ من الشعير المنقى
من قشره ويجرش ويغسل بالما مرات وينظف ويلقى عليه من الما اذا القي
في القدر لكل الواحد عشرة امثاله ويغطى القدر بغطا ويطين الوصل بعجين
ويوخذ قدر اخرى ويلقى فيها من الما مثل الما الذي في القدر الاولى ويجعل
الجميع على النار ويكون النار التي تحت القدر التي فيها الشعير اقوى و
النار التي تحت القدر الاخرى الى ان يسخن الما فقط ويطبخ الشعير حتى
يبلغ غاية انتفاخه ويقارب النضج وينحى الغطا عنه وينظف رغوته و
يلقى عليه من الما الذي في القدر الاخرى قليلا قليلا مرة بعد مرة ويطبخ

حتى لا يبقى من الماء الا الخمس ثم يلقى فيه شي من ملح مسحوق ويحرك حتى يذوب الملح و
ينزل عن النار ويصفى ويشرب • فان كان المستعمل له يحتاج مع تسكينه
الحراره وقطعه للعطش ان يكون له قوه على جلاء ما في المعده اكثر واحداره
البول اغزر واطلاقه للبطن ازيد فيستعمله بقشره على هذا المثال
يوخذ الشعير بقشره ويغسل ويعرك في جوف الماء كما لتشرا حتى ينكسر
اطرافه ويغسل بالماء مرات ويصير في قدر ويلقى عليه عشره امثاله
ماء ويغطى بغطا ويطين الوصل بعجين ويحمل على النار حتى يقارب الغليان و
يغلي غليان اوليا وينحى ذلك الماء عنه ويلقى عليه مثل كيل الماء الاول ماء حار
ويغطى بغطا ويطين الوصل بعجين ويحمل على النار ويصير بالقرب منه مثل
كيل الماء الذي على الشعير ماء حار في قدر اخرى ويطبخ الشعير حتى ينفطر
ويتشقق وينحى الغطا عنه ويلقى عليه من الماء الذي في القدر الاخرى قليلا
قليلا حتى لا يبقى من الماء الا السدس ثم يلقى فيه شي من ملح مسحوق ويحرك
حتى يذوب الملح وينزل عن النار ويصفى ويشرب • فان كان المستعمل له
محتاجا الى اطلاق بطنه وكره استعماله بقشره لما في القشر من فضل
الحراره وزياده اليبس فلياخذ من حسوا الشعير الساذج المحكم الصنعه
على ما وصفنا مقدار نصف رطل ويلقى فيه وهو حار من الترنجبين الابيض و
البنفسج المربا من كل واحد اوقيه ويمرس ويصفى ويشرب • فان اراد
ان يكون اطلاقه للبطن اقوى فيطبخ مع الشعير ورق البنفسج اليابس
قدر اوقيه ونصف ويلقى فيه من الترنجبين الابيض اوقيه ويصفى ويشرب فان
اراده لاوجاع الصدر والسعال فليحل فيه بنفسج مربا ويشربه • فان احب ان
يكون تليينه للصدر اقوى طبخ معه سبستان وعناب وحب سفرجل مقشر
مسحوق ويحل فيه بنفسج مربا ويشربه • فان اراده لتنقية الفصول الغليظه
من صدور المسلولين طبخ معه سرطان بحري قد نقي كل ما في جوفه ولمي ولي

راسه

راسه ورجليه ويطبخ جيدا مع الشعير حتى ينضج ثم يصفى ويشرب
بعسل او سكر على حسب مزاج المستعمل له • فان اراده لتفتيح سدد
الكبد والطحال طبخ معه قشور اصل الرازيانج وقشور اصول الكرفس
ويشربه بالسكنجبين ويتوقى العسل والسكر كيلا يستلذه حاسه الكبد
فيجذب اليها اكثر من مقدار الطاقه على هضمه فيبقى منه بقيه في افواه
العروق الدقاق فيكون ذلك سببا قويا لتوليد السدد او للزياده فيها
ان كان قد تقدم حدوثها قبل ذلك • فان اراده لحبس البطن فيقشر
قشره ويجففه وينسف نخالته ثم يحمصه جيدا حتى يحمر ويطحنه برحا
اليد وينخله وياخذ سميذه وخشكاره ويلقى عليه لكل كيل خمسه عشر كيلا ماء
ويطبخ على مثال ما وصفنا من عمل حسوا الشعير الساذج ويصفى و
يشرب • وقال ديسقوريدس • في حسوا الشعير انه مدر للبول جلا لما ٢
في المعده من الفصول الغليظه الا انه ينفخ ويكثر بها اصار مضرا بالمعده
والدليل على جلايه انه اذا شربه من كان في معدته فضل بلغماني ثم تقياه
جلا ذلك البلغم واخرجه بالقي وان اخذ دقيق الشعير وعجن بالماء
وحمل على ظاهر البدن او طلي به الكلف غسل ظاهر البدن من الاوساخ و
نقا الكلف ففي هذا دليل على ان كشك الشعير وان كان في مطبوخه لها
فانه في نفسه غير لزوق ولا ممسك والبته معتدل فيه جلا وتنقيه للاوساخ
وتليين للاورام الحاده • واذا خلط دقيق الشعير بشي من السفرجل مدقوق و
عجن بخل وعمل منهما ضماد كان نافعا من الاورام الحاده العارضه من النقرس
واذا خلط باكليل الملك وبزر خشخاش سكن اوجاع الجنب واذا طبخ مع
التين حلل الاورام البلغميه واذا خلط ببزر كتان وحلبه وشي من سذاب و
عمل منه ضماد نفع من النفخ العارضه في المعا • واذا استعمل مع ورق الاس و
الشراب والكمثرى البري وثمر العليق وعمل منه ضماد عقل البطن • و

او طبخ بخل ثقيف ويحمل على الجرب المتقرح ابرأ منه وفي نسخة اخرى
اذا حمل على البرص

في صنعة سويق الشعير

اما سويق الشعير فليس له من الفضيلة في توليد الدم المحمود وحفظ
الصحة ما لكشك الشعير لان غذاءه يسير جدا مجفف. وان كان
قد يمكن ان يغذو من كان مانا ساكنا لا تعب له ولا رياضة لان رطوبة
بدن الانسان الذي هذه حاله يعدل جفاف الشعير. واما اهل التعب
والرياضة ومن كان بدنه جافا قليل الرطوبة فانه مقصر عن تعديلهم
كثيرا والفرق بين غذاء سويق الشعير وبين غذاء خبز الشعير كالفرق
بين غذاء خبز الشعير وبين غذاء خبز الحنطة لان نقصان غذاء سويق الشعير
عن غذاء خبز الشعير كنقصان غذاء خبز الحنطة. والسبب في نقصان سويق
الشعير عن غذاء خبز الشعير في نفسه جافا وهو ايضا مع
ذلك قليل الدسم كثير النخالة والنخالة في ذاته يابس جاف واذا قلي
الشعير ازداد جوهره يبسا وجفافا وفي الخبز رطوبة و[illegible]
للبدن لان الرطوبة اولى بتغذية البدن من اليبوسة. والسبب في نقصان
غذاء خبز الشعير عن غذاء خبز الحنطة في ذاتها ارطب واكثر لزوجة و
علوكة والشعير في ذاته اخف واميل الى اليبس ولذلك صار غذاؤه
بالاضافة الى غذاء القمح اقل كثيرا. وافضل الشعير لعمل السويق ما كان
حديثا لان في الحديث رطوبة فضلية فاذا قلي اشتغلت النار بالعمل فيها
لسيلانها وانقيادها لفعل النار وبقيت الرطوبة الجوهرية كما هي
لا تنقاد لفعل النار. واما الشعير القديم فان رطوبته الفضلية
قد زالت عنه بدوام فعل الهواء فيه فاذا قلي ولم تجد النار رطوبة فضلية
تشتغل بها عن الرطوبة الجوهرية لم تجد بدا من الفعل في الرطوبة الجوهرية
وتفني اكثرها وتصيره قحلا جافا خارجا عن حد ما يتغذى به ولذلك وجب

لا

الا يتخذ السويق الا من شعير حديث ويقلى قليلا رفيقا لما يبقى من رطوبته
الجوهرية فيه ويكون رائحته رائحة ذكية طيبة. وقد يستعمل
سويق الشعير على ضروب من صنعته فيظهر منه افاعيل مختلفة
وذلك ان منه ما يستعمل وحده ساذجا ومنه ما يستعمل مع غيره
وما يستعمل وحده يستعمل على ثلثة ضروب وذلك ان منه ما
يحل بالماء ويشرب من غير ان ينقع ولا يغسل وما كان على هذا المثال
كان غذاؤه اكثر وانحداره وانهضامه اعسر وتوليده للرياح و
النفخ ازيد واسخانه للابدان اقوى وتخفيفه للرطوبات وعقله
للبطن اكثر. ومنه ما ينقع في الماء ساعة ثم يغسل بالماء مرات حتى
يصير الى غاية انبساطه ويزول عنه اكثر رياحه ونفخه ويسهل حدره
ويلين ويكتسب من الماء برودة ورطوبة تقوى بها على تسكين الحرارة و
قطع العطش وسرعة الانحدار وتليين الطبيعة الا ان غذاءه يقل
كثيرا لكثرة ما يتحلل من جوهره في الماء الذي يغسل منه. ومنه ما يغسل
بالماء مرات حتى يبلغ غاية انبساطه ثم ينقع وقتا طويلا ويصفى ويشرب الماء
الذي يصفى عنه فيكون تبريده للابدان اقوى وتسكينه للعطش اكثر
وانحداره اسرع وتليينه للبطن ازيد الا ان غذاءه يكون قليلا نزرا
وقد يستعمل الناس السويق في الصيف كثيرا على هذا المثال الذي
قدمنا ذكره لاربع ساعات من النهار او خمس يقصدون به تسكين
الحرارة وقطع العطش. واما ما يتخذ من السويق مع غيره فيكون على
ضربين لان منه ما يتخذ مطبوخا ومنه ما يتخذ غير مطبوخ بماء. ويسمى
لبن حليب وخشخاش ابيض مقشر ويشرب لسحوج الامعاء الحادثة من حدة المرة
الصفراء لانه يسكن حدة الفضل الداعي لكثرة القيام ويجلب النوم الا انه
ان يجب ان يتوقى الاكثار منه وبخاصة اذا كان المستعمل له ضعيف [illegible]

زايد في الضعف وسقوط القوة مانع من درور البول. ولما ما يتخذ غير
مطبوخ فيستعمل على ثلثة ضروب لان منه ما يوجد بالعسل او بالسكر ومنه
ما يشرب بالشراب. ومنه ما يشرب باللبن. ومنه ما يشرب بالعسل فان
العسل لقلة حرارته واسخانا ويزيد في حلاوته عداوة وما يتخذ بالسكر
فانه يفعل فعل العسل في جودة الخلا واطلاق البطن وقلة الرياح
والنفخ الا انه دونه في الاسخان وقلة الغذا. ولما ما يشرب بالشراب
فانه يكتسب خمريه وعطريه تعينه على كشف رطوبات المعدة ولقوته
جرمها وجرم المعا ويقطع الاسهال الكاين عن ضعف القوة الهاضمة في
المعدة والكبد جميعا. واما ما يشرب باللبن فانه يفعل افاعيل مختلفة على حسب
طبيعة اللبن المستعمل معه لان اللبن متى كان من ماعز كان اطلاقه للبطن اعدل
ولعديته للبدن اجود وان كان اللبن من البقر كان سريعه للبدن اكثر واطلاقه
للبطن اكثر وان كان اللبن لبن لقاح كان اسخانه للبدن اكثر واطلاقه
للبطن ازيد واما خبز الشعير فقد كنا بينا فيه ان غذاه اقل من غذا
خبز الحنطة لان لزوجته وغلظه اقل من لزوجة الحنطة وعلوكتها
ولهذا صار اسرع انهضاما واسهل انحدارا عن المعدة والمعا وان كان ذلك
قد يختلف فيه على حسب اختلاف جوهر الشعير لان ما كان منه متخذ من
شعير مكتنز حسن السطح ثقيل الوزن. ومنه ما يتخذ من شعير
ابيض ممتلي خفيف الوزن املس السطح سميد القشر. فالذي كان منه
متخذا من شعير مكتنز حسن السطح ثقيل الوزن كان غذاوه اكثر وانهضامه
ابطا ذلك لفضل لزوجته على غيره من الشعير وما كان متخذا من شعير ابيض
ممتلي خفيف الوزن املس ممتد القشر كان غذاوه اقل وانهضامه اسرع ذلك
لخفته وقلة لزوجته وقد يتخذ من الشعير شراب كما يتخذ الفقاع الا انه
يولد خلطا رديا مصدعا للراس مضرا بالاعصاب وبحجب الدماغ والكلى ولذلك

الفقاع

الفقاع يفعل هذه الافاعيل الا انه مدر للبول واذا انقع العاج في الفقاع
سهل عمل العاج وصنعته

القول في الارز

قال جالينوس ان اكثر الناس يستعملون الارز لقطع الاسهال ولكن فعله
ذلك يقوى لكنه ضعيف لان الذي فيه من القبض يسير جدا واكثر ذلك
في قشره الاحمر الذي يلي جسمه ولذلك صار الارز الاحمر اشد قبضا وحبس
للبطن من الابيض والارز في طبيعته ومزاجه حار في الدرجة الاولى يابس
في الثانية ويستدل على حرارته من جهتين احدهما من طعمه والاخرى
من انتشاره وفعله فاما الاستدلال على الحرارة بالطعم
فلذلك صار يجلو جلا بينا ويستدل على جلايه بتنقيته لظاهر البدن
اذا طلي عليه من خارج واما الاستدلال على حرارته من انتشاره فلانا نجده
دايما يحمي الابدان المحرورين ويلهبها والغذا المتولد عنه ليس بحسن الجوهر
الا انه باضافته الى غذا الذرة والجاورس كان اكثر تغذيه وان كان باضافته
الى الحنطة اقل تغذيه. واما الشعير فانه باضافته الى الارز بالطبع اقل
تغذيه لكثرة جوهر الشعير ولينه وباضافته اليه بالعرض اكثر تغذيه
ذلك لغلظه وبطء انحلاله من الاعضا ولطافة الشعير وسرعة انحلاله
فاما يبس الارز فيستدل عليه من جهتين احدهما من فعله والاخرى من انفعاله
فاما من فعله فانا نجده دايما موافقا للجراحات وفي الهوا الرطب والبلدان
كذلك. واما من انفعاله فلانا نجده عسر الانهضام في المعدة بعيد الاستمرار
والنفوذ في العروق من غير لزوجة ولا علوكة وقد يستعمل على ضروب من
الصنعة فيفعل افاعيلا مختلفة وذلك ان منه ما يطحن ويطبخ كما يطبخ النشاستج
ويستعمل فيعقد غذا صالحا الا انه دون غذا النشاستج لانه اقل
لزوجة ولذلك صار استمراوه اسرع من النشاستج. ومنه ما يطبخ وهو

صحيح حتى تنشر ويصير بمنزلة الكشك ويستعمل فمن كان صحيح البدن
ممن يجد لزغا في معدته وسائر امعائه ولمن كان به اسهال من فضول كثيره
الغالب عليها المرار فعل ان يكون صاحبه سليما من الحمى فان اراد من ذلك
ان يزيل عنه بعض يبسه ويعدل غذاه ويكثره فلينقعه في ماء نخالة السميد
يوما وليلة او في لبن حليب ثم يطبخه بشي من دهن اللوز الحلو ويستعمله بشي
من سكر طبرزد فان ذلك مما يزيل يبسه ويزيل بعض ثقله للبطن ويحسن غذاؤه
ويجوده ويلطفه زياده في المني. فان كره احد اخذه باللبن واراد ان
يزيد في اطلاقه للبطن فليصير عوضا من اللبن ماء القرطم المطبوخ ومن خاصة الارز
ان ماءه يدبغ المعدة ويجلو جلاء حسنا والدليل على ذلك انا نجده ينقي الكلى
الاوساخ اذا اغتسل به. واذا طبخ بماء النخالة او باللبن على ما وصفنا زاد
في المني زياده بينه

القول في الجاورس والدخن

اما الجاورس فبارد في الدرجة الاولى يابس في اخر الدرجة الثانية او
قريب من الثالثة ويستدل على يبسه من خفته وتخلخل جسمه وقحله و
ان ليس فيه لزوجة ولا دسم يجمع جسمه الا ان فيه لطافة..
يبسه واذا تناوله الانسان على سبيل الغذا كان غذاؤه اقل من سائر الحبوب
التي يتخذ منها الخبز لان الدم المتولد عنه قليل جافا غير محمود الا
ان يبسه صار مقويا للمعدة ولسائر الاعضاء ولذلك صار حابسا للبطن
وزعم ديسقوريدس. انه يدر البول واذا قلي وحمل على البطن وهو
حار نفع من المغص ولما ذكرنا من قلة غذائه وكثرة قحله وجفافه وجب ان
لا يستعمله من كان محتاجا الى ان يولد في بدنه دما محمودا اللهم الا يستعمله ايضا الا
من كان محتاجا الى ان يسد معدته ويجفف رطوبتها ولقوتها. واما
الدخن فمنظره شبيه الجاورس وقوته شبيهة لقوته الا انه اقل غذا

منه

منه واكثر تجفيفا ولذلك صار الجاورس في جميع احواله افضل لانه
الذ طعما والين جسما واقل في عسر الانهضام من الدخن والدخن اقل منه غذا
واكثر جفافا وقحلا ولذلك صار اقل لذاذة واعسر انهضاما من
الجاورس الا ان فعله في حبس البطن اقوى كثيرا وقد يتخذ كل واحد
منها على ضروب من الصنعة فيختلف فعله وغذاؤه وان كان الجاورس
افضل في كل حال وذلك ان منه ما يخلط معه دسم او زيت ومنه ما
يطبخ باللبن الحليب ومنه ما يطبخ بماء نخالة السميد ودهن اللوز وافضل
ما يستعمل بالدسم والزيت لان ذلك مما يزيل عنه قحله ويكسبه لذاذة و
حسن غذا وسرعة انحدار الا انه يبطل خاصيته وفعله في حبس
البطن لما يكسبه من الزلق واللبانة واما ما طبخ من اللبن الحليب او بماء
النخالة ودهن اللوز فهو في صنعته ايضا افضل واحمد مما
يطبخ بالماء وحده الا ان ما طبخ بماء النخالة ودهن اللوز اكثر جلاء
واسرع انحدارا واطول لبثا في الاعضاء وما طبخ باللبن فهو
الذ طعما وافضل غذا واحمد وان كان اجمعها يولدان دما محمودا او
يقللان فعله في حبس البطن واما ما يطبخ منهما بالماء الساذج
فيكون على ضربين لان منه ما طبخ صحيحا بعد ان يقشر من قشره و
منه ما يطبخ ماؤه الذي جرش فيه دقيقه فقط واما ما طبخ منه صحيحا
فانه يقشر من قشره ويغسل ويلقى على الكيل الواحد خمسة عشر كيلا ماء
عذب وهذا يعرف بدوخانس الماء الذي يصب عليه ثم يطبخ حتى يصير
هو والماء شيئا واحدا ويطيب بشي من ملح ويستعمل وما كان كذلك
كان غليظا عسر الانهضام جدا بعيد القبول للهضم والاستحالة حتى
انه كثيرا ما يثقل على الحاسة من غير ان يتغير بعضه تغيرا حسنا وما كانت
هذه حاله وجب ان يكون له قوة على حبس البطن لانه يثقل المعدة ويعبلها

سعطها لان تحليليته من عسر ان ينضج ولا ينهضم فاذا انحدر الى المعا اذاها
وهيجها الى دفعه واخراجه بسرعة وذلك عنه خاصة في حبس البطن
واما الذي يطبخ منه ماءه الذي يمرس فيه دقيقه فقط فهو ان يوخذ
الجاورس او الدخن فينقى من قشره ويطحن طحنا بليغا ناعما ثم يوخذ
منه جزوا ويلقى عليه عشره امثاله ماء حارا ويغلى ويحرك جيدا
ثم يحرك حتى يمكن مرسه فيمرس ويصفى ويحمل ماؤه على النار ويحرك
دايما حتى ينضج ويصير الى السدس ويلقى عليه شيء من ملح مجرش مسحوق
ويحرك حتى يذوب الملح وينزل عن النار ويصفى ويشرب وما كان
كذلك كان الطف كثيرا واسرع انهضاما واقوى على حبس البطن
ذلك لطعمه على القوه واحتمالها له الا ان غذاءه يكون اقل كثيرا

القول في الباقلى

الباقلى في طبيعته مايل الى البرودة الا ان انواعه غير متفقة
في الرطوبة واليبوسة لان منها ما الغالب عليه الرطوبة ومنه ما
الغالب عليه اليبوسة وذلك ان انواعه تكون على ضربين لان منها
ما هو رطب طري لم يستكمل نضجه حسنا على نباته ومنه اليابس
المستحكم النضج والجفاف على نباته فما لم يستكمل نضجه على
نباته فهو بارد في وسط الدرجة الاولى ورطب في اخرها من قبل
ان فيه رطوبة فضلية غليظة لم تكمل انهضامها واعتدالها ولم تمسه
جوهريته الباقلى ولذلك صار غذاء هذا النوع من الباقلى اقل واميل
الى الرطوبة الغليظة اليسيرة الانحلال العسيرة الانهضام والسبب في
قلة غذائه ان اكثر جوهره يستحيل فضولا لغلظ رطوبته ونجاجتها و
بعدها من جوهرية الغذاء واما سرعة انحداره عن المعدة فلما فيه من كثرة
الرطوبة

الرطوبة الفضلية وقوة الجلاء. ويستدل على جلائه من علوبته وان كان ذلك
فيه اقل من اليابس من خاصته انه يولد في كل البدن فضولا غليظة مايلة
الى الرطوبة النافخة الاسفنجية ويحدث رياحا نافخة في اعلا البطن وكذلك
صار اضر انه بالمعدة من نافعها واما ما قد استحكم نضجه وجفافه على نباته
فانه بارد في اول الدرجة الاولى يابس في وسطها له جوهر فيه شيء من الدم
المحمود لان الدم المتولد عنه عن طعوم وغذاؤه اكثر من غذاء الشعير بالعرض
لا بالطبع وذلك لجهتين احدهما غلظ جوهره وبعد انحلاله من الاعضاء
ولطافة جوهر الشعير وسرعة انحلاله من الاعضاء والثانية ان للشعير
رياحه وغلظها ينفخ اللحم ويربو في سعة موضعه ويفعل فيه فعل الخمير في العجين و
ذلك ان جسمه سخيف متخلخل الوزن وكذلك لا يمكن ان يتولد عنه لحم كثير كثيف
ملبد كما يتولد من الحنطة واللحمان وبخاصة لحم الخنزير والحولي لكنه يولد لحما
سخيفا منفوخا ولهذه الجهة صارت ليس اما يتولد عنه في اعلا البطن
رياح غليظة بالخاصة فاما بحارات متصاعدة لكن الراس يتضرر
بالبخار ويولد احلاما رديه فاسده ولما كانت هذه الافعال فيه طبعا
لم يمكن ازالتها عنه ولو عولج باصناف العلاج وطبخ غاية الطبخ
ولذلك قال جالينوس ان الباقلى لو طبخ غاية الطبخ لم يذهب عنه رياحه
ونفخه كما يذهب نفخ الشعير عنه اذا طبخ لان الشعير للطافة جوهره
اذا احكم طبخه زال عنه نفخه ورياحه جملة والباقلى فلغلظ جوهره
صار لو عولج باصناف العلاج لم تزل عنه رياحه ونفخه الا انها تقل وتلين
على حسب ما يلحقه من الصنعة وسنبين ذلك في استعمالنا هذا الباب
ان شاء الله ويستدل على غلظ رياح الباقلى وبعد انحلاله مما يعرض لآكله
من البلادة والادمان وانتفاخ الحس عند استعماله واكثر المستعمل له صحيحا
وجالينوس في هذا يقول فانه ان من يتفقد حاله حتى يقف على ما يعرض له

من اختلاف الحال عند تناول الاطعمه الغليظه وقف على انه عند اكله
الباقلي في بدنه كله تمددا يدله على ان له خلط نافخ يمدد الاعضا ولا
سيما ممن لم يعتد اكله او من اكله وهو غير محكم الصنعه وله فيه قول اخر
ان الباقلي على سبيل الغذا اشد نفخا واعسر انهضاما وعلى سبيل الدوا،
معين على نفث الرطوبات من الصدر والريه لان فيه من الجلا شبيه بما في الشعير
ولذلك صار غير مولد للسدد ولا يبطي في انحداره عن المعده وساير البطن
كما يبطي الاطعمه الغليظه القليله الجلا مثل الخشكار والسميد وما شاكلهما
ويستدل على جلائه من جهتين احدهما ان دقيقه وقشره من الجلا والثانيه معونته
على نفث الرطوبات من الصدر والريه وسقيه لظاهر البدن اذا طلي عليه من
خارج وتليينه للبشره ولذلك صار نافعا من الكلف محللا للاطلا ولاثار البدن
والاسر وكثير ممن يحب الزينه يكثر الاغتسال به دايما لنقي بشرته
ويحسن لونها وكل هذه الفضايل فانها تفي في جوهره ولبابه المحض
وقشره واما قشره فمعتدل في الجلا لان فيه قابضه ليس فيها شي
من الجلا ولذلك صار كثير من الناس يطبخون الباقلي بقشره ويأكل و
يطعمونه لمن كان به اسهال من ضعف القوه الماسكه التي في المعا والمختار
من الباقلي ما كان عظيما ابيض جديدا غير عتيق ولا ماكول ومن يجد الباقلي
على صروف من الصنعه فيحدث لمن يغتذي به افاعيل مختلفه وذلك ان
منه ما يتخذ مطبوخا ومنه ما يستعمل مسلوقا ومنه ما يشوى مقلوا في جرف
خمر ومنه ما يقلى على مقلى او على طابق وافضل الباقلي واجوده ما كان
مطبوخا لان الما الذي يطبخ به يكسبه رطوبه ويلطف غلظه ويزيل عنه اكثر رياحه
ونفخه ويسرع انهضامه وانحداره ولا سيما اذا سلق فيه وطبخ بما ثاني لان
اكثر رياحه يزول في الما الاول وان كان ذلك بانقاص لذاذته وطعمه
وقد يستعمل هذا الصنف ايضا على جهتين لان منه ما يطبخ بقشره ومنه
ما

ما يطبخ بغير قشره فالمطبوخ بقشره بطي الانهضام عسر الانحدار كثير الرياح والنفخ لان
غلظ قشره وقوه قبضه يمنعه من الانحلال بسرعه واذا انحدر انحداره ولبث
وقتا طويلا لكثره رياحه ونفخه ضروره واما ما يطبخ بغير قشر فيستعمل على ضربين
لان منه ما يطبخ صحيحا ومنه ما يطبخ مطحونا والذي يطبخ مطحونا يجد على ضربين
لان منه ما يستعمل في حاله ساذجا ومنه ما يستعمل مع الشعير والذي يجد وحده
فعلى هذا المثال يوخذ من الباقلي كيل ويلقى عليه من الما عشره امثاله بنار
لينه حتى يكاد يصبح لم يطيب بشي من ملح ويستعمل وما كان كذلك كان قليل النفخ
سريع الانهضام فان استعمل على سبيل الحسو وكان معه ما يسخن مثل
الدار فلفل والزنجبيل والزيت او دهن اللوز كان زايدا في المني والباه
جميعا لان الزياده في الباه يحتاج الى ما اجتمعت فيه ثلث خصال احدها ما
كان غذاوه كثيرا حسنا زايد الرطوبه والثانيه ما كانت رياحه غير بالغه و
الثالثه ما كانت حرارته قويه لان الغذا الحسن الكثير الرطوبه زايد في المني
ولكثره الرياح والنفخ زايد في الانعاظ لان الرياح تدخل في خلل القضيب و
تنفخها وتورمها وتصلب القضيب وزياده الحراره سبب الحراره الغريزيه
وتزيد في الشهوه وفي الباقلي خلتان من هذه الثلث خلال احدها حسن الغذا
وزيادته ورطوبته والاخرى كثره النفخ والرياح وانما تعوزه الحراره فقط
فاذا خلط معه الزنجبيل والفلفل وما شاكلهما من الاشيا المقويه للحراره
افاده ذلك حراره وكملت فيه الخلال الثلث وصار زايدا جامعا معينا على
الجماع واما ما يطبخ من الباقلي مع الشعير فيستعمل على هذا المثال يوخذ من دقيق
هذا المثال للباقلي جزو ويلقى عليه عشره امثاله ما ويسلق سلقه جيده
ويوخذ من قشر الشعير جزو ويلقى عليه مثله خمس عشره مره ويغطى
ويطين الوصل الذي بين الغطا والقدر بالعجين ويطبخ حتى يلين ويرفع الغطا عن
القدر ويلقى عليه دقيق الباقلي المسلوق بعد ان يصفى من ماده عنه وهو حار د

قبل ان يبرد ويطبخا جميعا حتى ينضج انضجا كاملا ويلقى في القدر حساب
ملح مسحوق ويحرك حتى يذوب الملح ويستعمل وما كان كذلك كان غذاوه افضل
ومضرته اعدل والهضامه اسرع ورياحه ونفخه اقل واما ما طبخ
صححا من غير ان يطحن فيتخذ على ضربين احدهما يوخذ من الباقلي المقشر
جزو ويلقى عليه من الما اثنا عشر جزوا ويطبخ حتى يقارب النضج و
يلقى فيه حساب ملح ويطبخ حتى يصير بمنزلة العسل الثخين ومن
الناس من يلقي على كل جزء عشرين جزءا ما وما استعمل كذلك كان
قويا والباقلي المطحون المطبوخ الا انه افضل لانه اقل رياحا منه لرداه
فعل النار فيه ولا سيما اذا استعمل بالعود والصعتر والكمون
والثاني يوخذ من الباقلي المقشر جزو ينقع في ماء عذب انقاعا بليغا
وينحى عنه ذلك الما ويلقى عليه من الما مثليه خمس عشرة مرة ويطبخ
حتى ينضج غاية انتفاخه وينحى ذلك الما عنه ايضا ويلقى عليه ما حار من اعدله
قبل ان ينهراق الماء عنه ويلقى عليه بسرعه قبل ان يناله الهوا فيعطله
ويمنع من نضجه ويطبخ مع حساب ملح مسحوق ويحرك دايما حتى يطحن و
يتعب ويصير هو والماء شيا واحدا وما كان على هذه الصنعه كان افضل انواع
الباقلي رياحا ونفخا واسرعها انهضاما لان كثرة رياحه ونفخه
تفرقات عنه في الما الاول والثاني الا انه يعدم لذه الباقلي المطبوخ
طبخه واحده ٠ واما المسلوق من الباقلي فانه ينقع بديا في ماء عذب ثم ينحى
ذلك الما عنه ويرش عليه في كل يوم ماء جديد ويغطى بثياب مبلوله بالما
اياما حتى ييبس وينضج غاية انتفاخه ثم يسلق ويوكل على ضروب شتى
كان منه ما يوكل بقشره ومنه ما يوكل بغير قشره ٠ وما يوكل بقشره
ما غلظ وابعد انهضاما واكثر رياحا ونفخا وفي ذلك لما في
القشر من الغلظ والصلابه ولكثرة القبض وبعد الانهضام وما يوكل

منه

منه بغير قشره فهو الطف واسرع انهضاما واحمد غذا الا انه
يستعمل على ضروب لان منه ما يوكل بالما الذي يسلق به مع شي من
ملح وصعتر وكمون ويوكل بالخل والكرويا وملح وصعتر وزيت انفاق
ومنه ما يلقى عليه مري وصعتر وزيت انفاق وكرويا وسذاب الا انه وان
كان لا يخلو من رياح ونفخ فان احمد ما يتخذ منه لاصلاح غذايه ان يستعمل
بمايه الذي يسلق به بعد ان يهراق ماؤه الاول الذي يسلق به بديا ويسلق
بما ثان بشي من ملح وصعتر وكرويا وسذاب وكمون وزيت انفاق
لان ذلك مما يصلح غذاوه ويزيد في سرعة انهضامه ٠ واما ما يوكل منه
بالخل والزيت والصعتر والكرويا فانه اغلظ وابعد انهضاما
الا ان الخل يلطفه ويبرده ويقويه للمعده واما ما يوكل منه بالمري
والزيت والكرويا والسذاب فاسرع انهضاما وانحدارا الا انه يعطش
ويولد دما فيه حده فاما المشوي من الباقلي فانه وان كان في ذاته
غليظا بطي الانحدار فانه الطف واسرع انهضاما وانحدارا الا
انه يعطش ويولد دما فيه حده واما المقلي على الطابق لان
النار تباشر جسمه وتلطف غلظه وتفنى هشاشته ورخاوته و
يعينه على حصر البطن لانه يحتاج الى رطوبة كثيره يقلى بها قبل ان
ينهضم ولذلك ينشف رطوبة المعده ويحصفها ٠ واما المقلي على الطابق
فانه ابعد انحدارا من المشوي واعسر انهضاما الا انه اقل رياحا و
نفخا وخاصه اذا انتقع في انقاعه بالما ساعه قبل ان يقلى لان النار
تفعل في رطوبته المكتسبه من الما ما تنقصها رويدا رويدا تبعدها من
جرمه وقلة مباشرة لها له فيقل لذلك رياحه ونفخه ولهذا السبب
بعينه غلظ جرمه وبعد انهضامه لان النار يطول لبثها فيه وتبعدها
منه صليت جرمه وغلظته فبعد انهضامه وعسر انحداره فاذ القي

عليه بعد كمال نضجه شيء من ماء وملح وكمون وقليل من فلفل وقليل خل و
صعتر فعود نحو زاد ذلك في قلة رياحه ونفخه واكسبه سرعة
انهضام وانحدار ۞ وقول ابن سقيفيوس في الباقلي
ان الباقلي يحدث الذكر للمعدة من الباقلي العتيق لانه يحدث اكثر
نفخا ورياحا • واذا خلط بدقيق الحلبة وعمل منه ضماد حلل الاورام
العارضة في اصول الاذن وما يعرض تحت العين من كمود لون الموضع
واذا خلط بالورد والكندر وبياض البيض نفع من نتوء الحدقة و
لفافتيها ومضغ وجعل معه ضماد على الحصى نفع من سيلان الفضول
الى العين فاذا طبخ بشراب وحمل على الانثيين حلل اورامها واذا
ضمد بقشره على عانة الصبيان ابطأ احتلامهم • واذا دق قشره
وضمد به المواضع التي ينتف فيها الشعر خرج ما ينبت فيها من الشعر
دقيقا ضعيفا • واذا شقت الباقلي بنصفين وحملت انصافها على المواضع
التي علق عليها العلق قطع الدم المنبعث منها • واذا حمل دقيق
الباقلي وحده او مع سويق على اورام الثدي التي قد تعقد فيها اللبن
حلل اورامها ومنع درور اللبن وقطعه • واذا خلط دقيق الباقلي بسويق
وشيء من شب وزيت عتيق وحمل على الخنازير حللها • والماء الذي
طبخ به الباقلي بقشره يصبغ الصوف ۞

القول في العدس

العدس في الجملة بارد في الدرجة الاولى يابس في الدرجة الثانية
والغالب على جرمه الثقل وعليه اللذوعة واللزوجة اصلا الا
اذا بحثنا عن تفصيله وجدناه مركبا من قوتين متضادتين احداهما
في قشره والاخرى في جوهر جرمه لان في قشره حرافة يسيرة
لها

يسيرة لها تهيج البطن للاطلاق وفي جوهر جرمه قوة قابضة
مقوية للمعدة مانعة للاسهال المزمن ولذلك صار الانسان اذا
طبخه بقشره وصفي واخذ ماؤه وطيب بمري او ملح وزيت عذب
وشربه اطلق طبيعته لما في ذلك الماء من الحدة المكتسبة من قشر
العدس واذا طبخه ونحى عنه ماءه الاول وطبخه بماء ثاني اقل اسهالا له
للبطن لان حرافة القشر قد زالت عنه مع الماء الاول وان قشره من
قشره قبل ان يطبخه وسلقه سلقة جيدة ونحى ذلك الماء عنه
ثم طبخه بماء ثاني صار الطف واسرع انهضاما واقوى على قطع
الاسهال المزمن من قبل ان حدة القشر قد زالت عنه بزوال القشر
وانفرد بقوته القابضة واما الغذاء المتولد عن العدس بالجملة فغذاء
غليظ عسر الانهضام بطيء الانحدار يولد دما يقرب من المرة السوداء
وبخاصة اذا طبخ بقشره ولذلك صار يملأ دماغ المدمن عليه بخارات
غليظة من جنس السوداء فيصدع ويحدث احلاما رديئة ويملأ المعدة
والمعا رياحا ونفخا ويولد سوداء وغذاء واحصارا في الطبيعة
للعصارة التي تقع من قشره ومن جوهر جرمه لما بينهما من التضاد
ولهذا صار من اخص الحبوب بالاضرار بالمعدة والرئة والحجاب
الفاصل وبحجب الدماغ وسائر الاعصاب والحجب وبخاصة بحجب
العين لانه يجفف رطوباتها ويقلله ويحدها عن الاعتدال
ويحدث في البصر الصحيح فضلا عن العليل ضعفا الا ان يكون
في العين فضل من رطوبة وصلابة فيكون تجفيفه لتلك الرطوبات
نافعا ولما فيه من فضل التجفيف صار حابسا للبول والطمث
جميعا ولا سيما اذا كان بغير قشره لان جوهر جرمه اشد
قبضا وتبريدا فهو لقوة برده وتجفيفه يبرد دم الطمث

وبجمعه وتعاطيه ولعسر سلوكه في عروق الرحم ومحاربها حتى
يطي منها • والمطبوخ من العدس بقشره مضر لمن كان مزاجه
يابسا ويهيج العلل السوداوية مثل البهق الاسود والقوابي و
السرطانات وداء الفيل وداء الاسد وان كان قد ينفع به من كان مزاجه
مرطوبا ولذلك صار المقشور منه نافعا لمن كان به استسقا زقي
واما ما كان بقشره فهو من اصلح الاشيا لمن كانت هذه حاله لما تولد
منه من الرياح والنفخ والانزعاج والاضرار بالعصب وافضل العدس
ما كان حديثا لم يمض عليه من الزمان ما يفني رطوبته الجوهرية ويزيد
في قحله وجفافه ويكون مع ذلك ابيض عريضا ممتلي الداخل اذا
انقع في الما وقتا لم يسود الما الذي ينقع فيه واذا طبخ صار نضجه سريعا
لان ما كان نضجه خارجا سريعا كان انهضامه باطنا سريعا وما كان
نضجه خارجا بطيا كان انهضامه باطنا بطيا • وقد يستعمل العدس
على سبيل الدوا والغذا جميعا فاما استعماله على سبيل الدوا فيكون
لثلث وجوه اما لتقوية القوة الماسكة التي في المعدة وقطع الاسهال
المري واما لتقوية المعدة واسخانها • واما لتليين البطن فمن اراد تقوية
القوة الماسكة وقطع الاسهال فليقشره من قشره ويسلقه سلقة
وينحي ماه عنه ويلقي عنه ما جاد ويطحنه ناسه لشي من خل او ما حصرم
او ما رمان حامض وقضبان الرجلة والبقلة المعروفة بلسان الحمل
والسفرجل والكمثرى والتفاح المز والزعرور فان ذلك كله مما يعين
على تقوية القوة الماسكة وقطع الاسهال المري ومن الواجب ان يلقى الخل
عليه في الوقت الذي يلقى عليه الما البارد حتى يطبخ الكل معا نضجا كاملا
وتنقع قوته اللذاعة لانه ان لم ينضج نضجا كاملا لذع المعدة والمعا
وهيجها لذع ما فيها فزاد في الاسهال ومن اراد تقوية
المعدة

المعدة واسخانها فيجعل بدل الخل شيئا ما ريحانيا عفصا ومن اراد
تليين البطن فيطبخه مع شي سلقا وقطفا وقرعا او خبازي او البقلة
المعروفة بالملوخيا • واما على سبيل الغذا فيكون على ضروب منه ما
يتخذ ساذجا باللحم الطري ومنه ما يتخذ بالشعير ومنه ما يتخذ
بقضبان السلق ومنه ما يتخذ باللحم المكسود • فاما ما طبخ ساذجا
باللحم فعلى هذا المثال يوخذ اللحم فينظف ويصير في قدر ويلقي
عليه من الما بمقدار ما يغمره ويوخذ العدس ويغسل ويلقي عليه من الما العذب
عشرة امثاله ويحمل القدر على النار ويجعل عليها فاذا على الما
الذي فيه اللحم والقى رغوته بزبدها عنه بمغرفة مثقبة حتى
ينظف الما ويصفو ويلقي عليه بعد ذلك كسبرة رطبة وبصل
واعواد شبث واصل كراث مقطع فاذا ربا العدس وانتهى غاية انتفاخه
وقارب النضج يحت ذلك الما عنه ويغسله بما حار ويلقيه على اللحم
بسرعة قبل ان يناله برد الهوا فيصلبه ويمنعه من النضج ويطبخ حتى
يقارب النضج ويطيب بكسبرة يابسة وخل وشي من فلفل وكمون
وعود ح ولغنج وصعتر فان ذلك مما يزيل عنه الكثير من رياحه ونفخه
ويسهل انحداره وربما عرض لبعض من يكثر منه بعد ذلك ضرر لان
الخلاوة مع كثرة غذائه الغليظة يولد سددا وغلظا في الكبد لان الاعضا
تشتد الجذوبة وتجذب منها مقدارا كثيرا واذا كان معها طعام
غليظ بعد انهضامه وعسر نفوذه في العروق ولبث في افواه العروق
زمانا وولد سددا وغلظا وربما طبخ بعض بخل يقطع غلظه فيكون ذلك ايضا
زايدا في ضرره لان الخل يقطع غلظه ويعين على الانهضام • واما ما طبخ من
العدس بالشعير فانه اعدل مزاجا واقل ضررا لان لبابة الشعير
وسرعة انهضامه يزيل عن العدس الكثير من قحله وجفافه ويعدلهما



غذا عجيب محمود بسميه الاوايل كشك العدس الا انه لا ينبغي ان
يكون مقدار الشعير والعدس مقدارا واحدا لان الشعير من شانه
ان يربوا ويسمح ويذوب وينحل في الماء فلذلك يقوم المقدار القليل
منه مقام الكثير من العدس ولهذا ما وجب ان يكون مقدار الشعير
نصف مقدار العدس ويعمل على هذا المثال . يوخذ من الشعير
المقشر المسوف من القشر والنخالة جزو ويغسل بالما ويصفى و
يلقى عليه مثل كيله عشرين مرة ما ويغطى القدر بغطا ويطين الوصل
بعجين او بغيره ويحمل على نار جمر ثم يوخذ من العدس المقشر جزو
ويغسل ويصفى ويلقى عليه عشره امثاله ما ويغطى القدر ويحمل
على النار فاذا قارب النضج وربا واسمح الشعير غاية اسفاحه نزعت
رغوته ونحي ماه عنه وغسل بما حار والقي العدس على الشعير بزعه
قبل ان يناله برد الهوا ويطبخان حتى يصيرا جميعا كالماء شيا واحدا
ثم يلقى عليهما شي من ملح مسحوق ويحرك حتى يذوب الملح وينزل عن النار
ويستعمل . وان احتمل ان يلقى في العدس على السعة صعتر وفوذنج
جبلي وسماق ونعنع وفلفل وكمون وورق الفاق ودهن لوز فليكن
ذلك زايدا في سرعة انهضامه مانعا من غلظه وضرره . واما المياسير
واهل النعم فكثيرا ما يحلون فيه عسلا وغيره من الحلاوة وليس ذلك
بالمحمود ولا بالكافي لان ذلك يعين على توليد السدد والغلظ في
الكبد والطحال فان كان ولا بد منهما حتى قيل ذلك كان زايدا فيه وقل
تفعل مثل ذلك ايضا اذا خلط معه . فلما ما يحدث من العدس بالسلق فلحمه
الاعتدال من وجه اخر لانه يولد منهما مع نفعه على اطلاق البطن لان الغذا
المتولد منهما مركب من قوتين من ملوحة السلق وقبوضة العدس فهما يركبان اسرع
من العدس انهضاما واقل انحدارا وان كانا اقل من السلق معه انحدارا الا ان استعمال

العدس

العدس مع الشعير افضل كثيرا للفصل الذي لغذا الشعير على غذا
السلق لان فضل الشعير مع العدس هو توليد الدم المحمود والغذا الفاضل
وتليين صلابة العدس وقبضه وفضل السلق مع العدس انما هو معونته على
تليين البطن فقط واما الغذا المتولد منهما فليس بالمحمود لانه يقرب من المرة
السودا فان عارضنا معترض بفضل العدس وقال فاذا كان فضيلة السلق
مع العدس انما هي لتليين البطن فقط فلم كانت هذه الفضيلة لقشر العدس
للعدس ايضا لما في قشر العدس من المعونة على اطلاق البطن قلنا له ان هذا الكلام
له سببين احدهما ان قشر العدس له جرم كثيف صلب قحل عسر الانهضام
بعيد من الغذا بل لا غذا له اصلا ولذلك صار زايدا في غلظ العدس وبعد
انهضامه ولهذه الجهة صار العدس اذا اخذ بقشره حدث منهما مضاره
ومخالفه حتى يعرض من ذلك امغاص ورياح بانفخه مولمه موديه وجرم
السلق فلطيف ملين جلا سريع الانهضام قليل الاخلاط بعد وغذاه من
الرطوبه ولذلك صار للعدس معه عن طعوم والثاني ان قشر العدس اما
يعين الاطلاق بكله فيه واحراقه والسلق يفعل ذلك بالذاته وبلطفه و
انلاقه ولذلك صار افضل من قشر العدس كثيرا . واما ما يتخذ من العدس
باللحم المكسود فمذموم جدا بين الفساد لان اللحم المكسود في نفسه
غليظ بطي الانهضام قليل الرطوبه محرق الدم يقوي ملوحته مولد للفضل
الكاد السوداوي والعدس فقد يكفي بفساده عن الشاب فساد غيره
بل هو محتاج الى ما يلطفه ويعين ليانه واعتداله فاللحم المكسود يمسك
بقاه وفساد غلظه وعسر انهضامه واحراقه للدم واضراره بالمعده
لا يفاه لها بغلظه ويلذعه لها بحدته وحرافته ولذلك صار من اضر ما يستعمل
مع العدس ولاسيما اذا كان العدس بقشره وان اراد مريد استعماله
اللحم المكسود مع كشك الشعير كان اقل لضرره واصلح لغذائه . واما

اللحم الغريض المهري بالتملح ولا ماسرا ان يستعمل مع اللون المعروف بكشك العدس
المتخذ من العدس المقشر حسبما على ما نشا انفا ومن افضل ما عولج به لدفع
ضرره لك بتحاعنه قشره ويسلق سلقة جيدة ويرمى بمائه الذي يسلق
به ويطبخ بماء ثاني ويطيب بالخل والحبق الجبلي والصعتر والنعنع
والفلفل والكمون والزيت الانفاق او دهن اللوز او دهن جوزها
وقال ديسقوريدس في العدس انه اذا خلط مع اكليل الملك وسفرجل
ودهن ورد وحمل على العين نفعها من ورمها الحاده واذا حمل على
اورام المعدة فعل مثل ذلك واذا خلط مع قشر الرمان والورد الناس
وطبخ مع عسل نفع من قروح الفم واورام العظام ونفع من نشط
البدن والحمرة والشقاق العارض من البرد ومطبوخ ماء البحر نفع من
الدي الوارم من تعقد اللبن

في العدس الذي يكون على وجه الماء المعروف بالطحلب

وهو ابرد من العدس كثيرا الا انه رطب بردة ورطوبته في الدرجة
الثانية ولذلك صار نافعا من الحمرة والاورام والنقرس الحار اذا
ضمد به وحده او مع سويق الشعير واذا حمل قبله الصبيان اصلحها

في الحبة المعروفة بالمنفية

زعم جالينوس في كتابه في العقاقير البسيطة ان هذه الحبة لها
قوة قابضة كقوة العدس وتوكل كما يوكل العدس الا انها
اعسر انهضاما واقوى تجفيفا

القول في الماش

الماش بارد في الدرجة الاولى متوسط بين اليبوسة والرطوبة
وان كان الى اليبس اميل قليلا وفي قشره قبض وعفوصة والمقشر
منه

منه يولد خلطا فاضلا وليس هو بنافخ ولا مولد للرياح مثل الباقلى
الا ان غذاه اقل من غذا الباقلى وابعد انحدارا لانه اقل رطوبة و
جالينوس فيهما فصل قاله ان الماش في طبيعته مشاكل لطبيعة
الباقلى الا في خلتين احديهما انه لا ينفخ مثل الباقلى والثانية انه لا يولد
رياحا كما يولد الباقلى واحمد الاوقات التي يستعمل فيه الماش زمان الصيف
وفي المزاجات الحارة والاوجاع الكائنة وخاصته انه اذا
ضمدت به الاعضاء المرضوضة جبرها وسكن الامها وخاصة اذا كان
مطبوخا وقد يتخذ على ضروب من الصنعة فيتنقل من علاته شي وكذلك ان
من اراد استعماله للنوازل والسعال واوجاع الصدر اتخذ منه حسوا
كما يتخذ من الباقلى ومن اراد ان يستعمله لاصحاب حمات الدم والمرة الصفرا
طبخه مع الشعير المقشر المرضوض او العطف او بالبقلة الحامضة و
اصلاح الحس ومن اراد به قطع الاسهال سلقه ورمى عنه ماءه الذي سلق به
وطبخه بماء ثاني مع بقلة الحماض وقضبان الرجلة وماء الرمان الحامض
وماء السماق والزيت الانفاق او دهن اللوز المستخرج من اللوز المحمص
بقشره الداخل وان حمص اللوز بقشره الداخل وانقع في ماء السفرجل
او ماء الرمان الحامض او ماء الحصرم وجفف واستخرج دهنه بعد ذلك كان
اقوى لفعله في حبس البطن لان اللون اذا انفعل به ذلك ولم يحمص اطلق
البطن ومن اراد استعماله للزيادة من اطلاق البطن طبخه بماء القرطم
ودهن اللوز

القول في الحمص

هذا الجنس من الحبوب يغذو غذاء كثيرا ويلين البطن ويدر البول
والطمث الا انه يولد رياحا ونفخا ولذلك صار زائدا في المني
مقويا للنعاظ الا انه ينفخ نفخة اولية على ضرب لازم له الاخضر

الطري الذي لم يستكمل انعقاده وجفافه على نباته . واما الطري الاخضر
مانه قادر على ان تنمر حاله من حال الباقلى الطري اذا اضيف بالنسبة
الى اليابس من الباقلى لان اضافة الباقلى الطري الى اليابس منه كاضافة
الحمص الطري الى اليابس منه . واما ما قد تم انعقاده وكمل جفافه
على نباته فيكون على ضربين لان منه الابيض ومنه الاسود والابيض منه
حار في الدرجة الاولى رطب في وسطها كان رطوبته قريبة من
الاعتدال ولذلك صار غذاوه اكثر من غذاء الباقلى . وان كان ليس
بالجيد لانه عسر الانهضام مولد للرياح والنفخ كثيرا حتى انه
اكثر ما يسمح الجوف ويزيد سعه موضعه ويفعل فيه فعل الخارج الطين الناس
او الحمص في الفم ومن قبل ذلك صار يحسن لون المدمن عليه لانه
المحمد اذا ما سمح احتدت البشرة وصفا لونها وحسن
ولهذا ايضا صار معينا على الجماع دايما في الانعاظ قبل ان الجماع يحتاج
في تمامه الى ثلثة اشيا هي مجتمعة في الحمص احدها طعام يتولد منه من
زيادة الحرارة واعدالها ما تقوى الحرارة الغريزية وينبه الشهوة
للجماع والثاني غذاوه من كثرة الغذا ورطوبته ما يرطب البدن
ويزيد في المني والثالث فيه من الرياح والنفخ ما يملا اوراد القضيب
وعروقه وينفخه ويقوي عصبه وتصلبه وكل ذلك موجود في الحمص
لان فيه حرارة معتدلة متوسطة في الدرجة الاولى ورطوبة زائدة
كثيرة الغذا والرطب ورياح نافخة قوية معينة على الانعاظ
ويقال جالينوس في رياح الحمص قول قال فيه ان رياح الحمص ونفخه
ليس دون رياح الباقلى ونفخه غير ان غذا الحمص اكثر وجلاه اقوى
لان فيه قوة قطاعة ملطفة ولذلك صار مدرا للبول والطمث منقيا
للكبد والطحال والكلى مفتحا للسدد ها مفتت للحصى مخرج الدود
وحب

وحب القرع من البطن الا انه اذا اوافي في الكلى والمثانة قروح اضر
بها ولذلك وجب ان لا يوكل قبل الطعام ولا بعده لكن في وسطه لانه
ان قدم قبل الطعام انحدر بسرعة قبل تمام هضمه لما فيه من قوة الجلا
والتلطيف وقام عند الطبيعة مقام الغذا وان اخذ بعد الطعام اختلط
بالطعام ومنعه ان يطفوا وان ينحدر بسرعة وانهضم رويدا رويدا و
وفعل فعل الدوا والغذا جميعا . وللفاضل القراطي في الحمص قول قال
فيه ان في الحمص جوهرين مختلفين اذا طبخ فارقاه وصارا الى الماء الذي يطبخ به
احدهما حلو والاخر مالح فهو لحلاوته يحلو ويسمن ولهذا اعد احسن ما
يزيد في البن والمني جميعا ويطلق البطن ويحلل الاورام اذا حمل عليها و
يحاصه او ورام لما اكثر واصول الاذان وبجوهره المالح يقطع الفضول
ويلطفها ويدر البول والطمث جميعا ويطلق وينفع من اليرقان
والاستسقا وينقص المولد المتولدة فيهما بالبول . وينفع من الحكة العارضة
في البدن والراس اذا اغتسل بمائه وينفع القوابي اذا لطخ عليها هـ
وزعم جالينوس ان فيه من مرارة يسيرة لها صار يفتح السدد
ويدر الطمث ويسهل خروج الجنين من البطن وينقص الدود وحب
القرع من الجوف وينفع من اليرقان العارض من سدد الكبد والمرارة
ويفتت الحصا الا انه مضر لقروح الكلى والمثانة . واما الاسود
منه فهو اكثر حرارة واقل رطوبة من الابيض ولذلك صارت مرارته
اكثر على حلاوته وصار فعله في تفتيح السدد الكبد والطحال ويفتت
واخراج الدود وحب القرع من الجوف واسقاط الاجنة والنفع
من الاستسقا واليرقان العارض من سدد الكبد والمرارة اقوى واظهر
ولا سيما اذا طبخ معه كرفس وشبت وطرح على مائه الذي يستخرج منه دهن اللوز
واما في زيادة المني والدر وتحسين اللون وادرار البول فالابيض اخص

نخ اظهر

بذلك وافضل لعذوبته ولذاذته ولكثرة غذائه ولا سيما اذا غسل
وانقع خمرا من الليل الى الصبح وطبخ بمائه الذي انقع فيه ليخرج عذوبته و
جوهره في مائه وشرب على الريق ● واذ قد قسمنا بذر الحمص البستاني
قول ● قال فنقول انه على ضربين لان منه صنفا يسمى اورباس وصنفا
يسمى قودس وكلاهما اذا سقي طبيخهما مع سمن لينا وطين نفع من الدوك
والحقن باخراجهما للفضول بالبول والمعروف باورباس خاصة اذا طبخ
دقيقه بما وعسل وعمل منه ضماد نفع من ورم الانثيين والقوابي و
قروح الراس الرطبة والجرب والقروح الخبيثة ● وقد زعم ان قوما من
الناس يقولون انه يبري من الثواليل المصلبة اذا اخذ من الحمص حبة
ووضع كل واحد على ثالول في اول الشهر ثم جمع ذلك الحمص ويشد في
خرقة ويرمي بها الى خلف ● ومن الحمص نوع اخر بري وورقه يشبه ورق
الحمص البستاني وثمرته مخالفة لثمرته له مرارة في طعمه وحدة في الحجم
ولذلك صار فعله في جميع ما يفعله الحمص البستاني اقوى وخاصة في
اسقاط الاجنة وقتل الدود وحب القرع واخراجهما من البطن

القول في اللوبيا

اما اللوبيا فحار في وسط الدرجة الاولى رطب في اخرها والدليل على
فضل رطوبته انه ان ترك اجمع لا يمكن ان يجف ولا يخزن وانما يؤكل طريا
رطبا والذي يمكن ان يجفف ايضا ان يستقصى تجفيفه لمن يمكن ان
يبقى الشتاء كله من غير ان يعفن او يتآكل ولذلك قال جالينوس
ان اللوبيا لا يكاد ان يخزن كما يخزن سائر الحبوب بالطبع ولذلك لا
يمكن ان يحبس الا ان بالغ في تجفيفه الغاية القصوى كما كان يفعل بعض
الاوائل ليمكث عنده الشتاء كله ولما فيه من كثرة الرطوبة صار

علاوه

علاوة انفخ واميل الى البلغم الغليظ فهو لذلك يولد اخلاطا غليظة
ورياحا نافخة وبخارات تملا الراس وتخلف احلاما رديئة فاسدة وان
كان رياحه دون رياح الباقلى كثيرا لانها قريب من رياح الماش الا انه
اسرع انحدارا من الماش غير ان الدم المتولد عنه اقل جودة من الدم المتولد
من الماش لانه اغلظ واقرب الى البلغم ولذلك صار محتاجا الى ما يلطفه و
يقطع غلظه مثل المري والفلفل والصعتر والكمون وما شاكل ذلك
الا انه ينقسم قسمة جنسية على ضربين لان منه ابيض ومنه احمر وكل واحد
منهما فقد يكون رطبا ويكون يابسا فالابيض منه اقل حرارة واكثر رطوبة
ولذلك صار اغلظ وابطا انهضاما واقرب من تولد الدم البلغماني الغليظ
ومما يستعمل به على دفع ضرره وسرعة انهضامه ان يسلق ويقشر من
قشره ويؤكل بمري وزيت وكمون وفلفل ليكون المري عوضا
من الملح واما الطري فيؤكل مقشرا من قشره بخردل وملح و
صعتر وفلفل ويشرب عليه شرابا صرفا فان ذلك يعين على هضمه و
يقطع غلظه وقد ربا هذا النوع بالخل فيقل رطوبته وحرارته الا
ان انهضامه وانحداره ينقص عما كان عليه لما يكثفه ويحرره الخل
واما الاحمر فهو اكثر حرارة واقل رطوبة من الابيض ولذلك صار
احمد والطف واخص بمنافع غير منافع الابيض لانه يدر البول
والطمث جميعا فمن اراد استعماله لادرار الطمث فلياخذ من مائه المطبوخ
به ثلث اواق ويلقي عليه من دهن البان درهم دراهم ومن القنة نصف
درهم او نصف مثقال ويخلط جيدا ويشرب فانه يدر ان شاء الله تعالى

القول في الكرسنة

اما الكرسنة فمعتدلها في الحرارة والبرودة بحسب مقدارها
من المرارة الا ان اليبس عليها اغلب حتى كان يسلك في الدرجة

الثانية وحرارتها في الدرجة الاولى ولذلك صارت كلوا ويقطع ملطام
ويفتح السدد واذا اخذ منها ماكان سمينا ابيض وقشر برحى اليد ثم
سحق وعمل منه دقيقه وحسوا اطلق البطن وادر البول والطمث
جميعا وحسن اللون ولين البشرة الا ان الاكثار منه والادمان
عليه يولد الدم ولذلك احدث رعافا فان غسل بالماء مرات كثيرة
حتى يصفو الماء ويبقى الماء صافيا ليس فيه شي من العفص وجفف و
عمل منه نشا سحق كما يعمل من الحنطة والشعير وسائر الحبوب زال
عنه الشرحدية وسلم الانسان من اعراضه وبقي منافعه ● واذا طبخ
دقيق الكرسنة مع الحشيشة المسماه اليتانوطس وبرع من المدد نفع
من الاستسقا واليرقان العارض من سدد الكبد والمرارة ● واذا عجن
بسراب وعمل منه ضماد نفع من عضة الكلب واذا عجن بعسل وطلي على
الكلف ابراه واذا حمل على القروح الخبيثة والاورام الصلبة حللها ●
واما طبيخ الكرسنة اذا صب على الحكة والجرب العارض من البرد نفع
من ذلك ● واذا عمل منه سويق وعجن بعسل واخذ منه كل يوم مقدار جوزة
كان موافقا للمهازيل ● وصفته ● يوخذ منه ماكان سمينا ابيض
فينقع في الماء وقتا طويلا ثم ينحى ذلك الماء عنه ويبرد حتى يشرب
ما من غير ان يجف ثم يغلى حتى يشق القشر ويتبرا من جرمه ويطحن و
ينسف قشوره ويغم ويجفف ويستعمل على ما وصفته

في الترمس

اما الترمس فجوهره صلب ارضي الا انه حار في الدرجة الثالثة يابس
احواها وقد يستدل على ارضيته من كثافة جسمه وعلى حرارته ويبسه
من قوة مرارته ولذلك صار دقيقه اذا عجن بعسل ولعق او شرب
عليه خل قتل الدود وحب القرع واخرجه من البطن واذا انقع

في الماء حتى يلين واكل بمرارته فعل مثل ذلك ايضا ● وماؤه الذي يطبخ
به اذا شرب مع سكنجبين وفلفل فعل مثل ذلك ايضا ونقى الاحشاء
تنقية حسنة ونفع المطحولين ● واذا طبخ وغسل بمائه القروح الخبيثة
الوسخة نقاها ● واذا غسل به الجلد نقى الاوساخ واذهب الاثار
الظاهرة في الجلد والبهق ونفع من ترهل البدن والحكة ● و
اذا اخذ دقيقه وانقع في ماء المطر اياما وطبخ في مائه الذي انقع
فيه حتى يتبرا وحمل على الكلف الاسود ابراه ونقى الوجه ● واذا
خلط بمر وعسل واحتملته المراة ادر الطمث واحدر الجنين و
اذا طبخ بخل وحمل على الخنازير حللها ● وزعم ديسقوريدس
ان الترمس اذا طبخ مع اصل نبات يدعى خامالاون وهو المازريون
الاسود وغسل بمائه الغنم الجربة وهو حار ابراها من الجرب و
اصل شجرة الترمس اذا طبخ بالماء وشرب ادر البول ● واما الترمس
العذب الذي قد ازيلت عنه مرارته بالصنعة فانه غليظ ارضي
بطي الانهضام والانحدار عسر النفوذ في العروق يولد خلطا
غليظا من جنس الخام ولذلك لم يكن له معونة على اطلاق البطن
كالاطعمة التي لها جلاء ولا على حبس البطن كالاطعمة القابضة
المقوية لكنه غليظ كثيف صلب فيه شي من القوة اللاصقة ولذلك
صار غذاؤه كثيرا اقرب من العدس وافضل لان العدس اكثر
نفخا وجفافا ● ولذا اخذ بعد ان يعذب ويزول عنه مرارته ودق
نعما وشرب بخل ازال الغثيان ونفع من ذهاب شهوة الطعام ● و
اذا اكل وفيه مرارته كان اسرع لانهضامه وانحداره عن المعدة وقتل
الدود وحب القرع الكائن في المعا ● وماؤه الذي ينقع فيه ولعدت
اذا غسل به الحيطان والاسرة التي تتولد فيها البق قتله واذهبه

وزعم بعض الاوايل ان دقيق الترمس اذا حمل على المواضع التي ينبت
منها الشعر بعد نتف الشعر منها منع الشعر من النبات

القول في الحلبة

الحلبة تكون على ضروب لان منها للورق الاخضر الذي لم يبرد
بعد ومنها ما ينبت في المنازل والدور ومنها الحب اليابس الذي
قد استحكم جفافه على نباته • فاما الحب الجاف اليابس فحار في الدرجة
الثانية يابس في الدرجة الاولى له لزوجة وازلاق وقوة على الجلاء
والسعة والدليل على جلائه قوة مرارته ولذلك صار دقيقه اذا
عجن بعسل وشرب هيج المعا لقوة مرارته الى دفع ما فيها من الاخلاط
اللزجة وحلل الرياح الغليظة الا ان العسل الذي يعجن به يجب
ان يكون كثيرا والا افاد لذعا واسحاجا واحمى الكبد والهبها • و
اذا طبخ وشرب ماؤه بعسل كان الطف له ونقى المعا من الفضول العفنة
والاثفال المنتنة وطيب رايحة الثفل ونفع من عصر المعا والزحير
العارض من البلغم الغليظ اللزج المرتبك في المعا اللاصق بالمعا
واذا طبخ مع البسر والتمر وصفي ماؤه وخلط معه عسل وطبخ بأسره
حتى يصير بمنزلة الناطف اللين وتناوله على الريق من كانت به وجع
مزمن في صدره وسعال متقادم من بلغم لزج ورياح غليظة نفع من
ذلك ونقى الصدر من الرطوبات الغليظة الفاسدة • واذا طبخ وشرب
ماؤه مع حمص دائم من محبوبه بعسل فتح سدد الارحام ونقاها من
الفضول الغليظة وحلل اورامها وانزل الطمث • واذا حمل الحلبة
على الاورام حللت ما كان منها قليل الحرارة وهيجت ما كان كثير الحرارة
ومن خاصتها انها اذا شربت طيبت رايحة الثفل ورايحة البول والعرق جميعا

وعرق

ويعرق النكهة • واذا سحق بدقيق شعير وفصل بالخل فيه ان دقيق الحلبة
اذا خلط بنطرون وخل وضمد به الطحال حلل جساوته • واذا خلط بما
مراطبي اي شراب العسل وطبخ ولصق به كان ملينا ومحللا • واذا جلس
النسا في طبيخ الحلبة نفع من اوجاع الارحام واورامها والصلابة فيها • واذا
خلط دقيق الحلبة بشحم اوز وحملته المراة لين صلابة الرحم وفتح
انضمامها • واذا طبخت الحلبة بما وعصرت وغسل الراس بعصارتها
نفعت الشعر ونقت الراس من النخالة والقروح الرطبة • واذا شرب
ماؤها نفعت من المغص العارض من الرياح وازلقت المعا وقد يتخذ من
الحلبة لجعد الشعر **صفة عمل دهن الحلبة** يؤخذ من الحلبة تسعة ارطال
ومن الزيت خمسة ارطال ومن قصب الذريرة رطل ومن السعد رطل وفي
نسخة اخرى من السعد رطلان تنقع ذلك في الزيت سبعة ايام ويحرك في كل
يوم ثلث مرات ثم يعصر ويرفع ومن الناس من يجعل بدل قصب الذريرة
قرطمانا وبدل السعد قشر عود البلسان الحصرم الذي يلي العود و
من الناس من ينقع الادوية بدئا بالزيت الاخضر ثم يصفيه وينقع
الحلبة بعد ذلك فيه ولهذا الدهن قوة قوية ملينة للاورام محللة للاوجاع
وخاصة اوجاع الارحام واورامها ويعمل منه حقنة لرحم المراة التي قد
عسر ولادها اذا احتبس الولد لافراط خروج الرطوبات من الرحم وينفع
من اورام المقعدة والزحير اذا احتقن به وقد يحقن به للمغص وقد يخلط
بادوية الكلف ويدهن الراس فيجلو النخالة والابرية منه وينقي القروح
الرطبة واذا خلط بالشمع نفع من الشقاق العارض من البرد ومن اجوده
ما كان حديثا لم يغلب عليه ريح الحلبة كثيرا وفي طعمه حلاوة مع مرارة و
اما الحلبة المنبتة في الدور والمنازل فهي اقل مرارة من الحب اليابس
كثيرا وازيد لما يكتنفه من رطوبة الما الا ان الدم المتولد عنها ليس بالجيد

واذا اكلت وحدها نعمر مرى وكامخ افسدت المعدة وغيرت النكهة و
ولدت غثيانا وصداعا . واذا اكل على الريق بالخل وار اضرارها بالمعدة
ولم تغثي واعانت على اطلاق البطن ولم تضر بالراس كاضرارها اذا
اكلت وحدها . واذا اكل مع الخبز على سبيل الادم كان معوسها على
تليين البطن اقل واضرارها بالراس ايسر واسهل واذا اكلت مع الخبز
بالمرى والخل على سبيل الادم ايضا كان اضرارها اقل من اضرارها
اذا اكلت مع الخبز وحده من غير مرى وكامخ واما فعلها في تغيير
النكهة وتن البول والعرق فهو دون ما يفعله الحسا الناس لشدة
رايحة الكرفس الحب وقوة فعله . واما الورق الاخضر فان فعله قريب
من فعل الحلبة المنبتة في المنازل والدور الا انه في ذلك كثير الرطوبة
وسلانة وسريعة الانحدار ∴ وزعم جالينوس
ان من خاصية هذا الورق انه اذا اكل بالخل نفع المعدة الضعيفة ۿ

القول في السمسم

السمسم فيه من الجوهر اللزج الدهني ما ليس بالييسير ولذلك صار اكثر
الحبوب دهنية ولزوجة الا ان حرارته في الدرجة الاولى ورطوبته
في الدرجة الثانية وهو على ضربين لان منه الابيض المقشر . ومنه الاحمر
الذي لم يقشر ولذلك صار اغلظ واعسر انهضاما وابعد انحدارا
لانه لدهنيته يطفوا ويعوم في اعلا المعدة فيطول لبثه فيها ويبعد
انحداره منها ولذلك صار مضرا بعضها لانه يكسبها لزوجة و
رخاوة ويلين خملها ويضعف فعل القوة الماسكة والهاضمة جميعا
ويسهل الى الدخانية ويحبس المرار بسرعة ويحدث عطشا
ويحير البصر ويولد غلادسما ومن قبل ذلك لم يمكن ان يكون فيه
دو

دو على حبس البطن اصلا ولا على تقوية شي من اعضا البدن ودهنه اضعف
في ذلك منه لانه لا يلبث في الاعضا ويملّ منها بكل الجسم فيها ومن
خاصيته انه يغثي ويفسد النكهة ويغيرها . وبخاصة اذا ابقي منه بين
الاسنان شي واذا اكل بالعسل كان اقل لضرره واذا طبخ دهنه بماء الاس
والرسالاق الافاق كان محمودا لتصليب شعر الراس اذا دهن به . و
اذا استخرج من سمسم مقلو واخذ منه مقدار اوقية مع اوقية من نقيع
الصبر او من ماء نقيع الزبيب المنقاة من عجمه وشرب على الريق نفع من خشونة
سطح البدن ومن الحكة العارضة في جميع البدن من الدم الحاد والبلغم المالح
فان جعل مع هذا الدوا من الفاسد حمسه دراهم كان احمد له واجود والمقلى
من السمسم اقل ضررا لانه اقل لزوجة والطف واما الذي يقشر فهو اسرع
انحدارا وخروجا لانه اضعف فعلا في جميع ما ذكرنا والسبب في سرعة
انحداره فانه قشره من النخالة وقلة اللزوجة واما عدمها اصلا فهي
لجفافه بداخل اجرام السمسم خارجا وتخلخلها وتفرق ايضا لهاضمي
معدها الحرارة الغريزية باطنا وتقوى على هضمها وتحدرها بسرعة
والمقشر من السمسم ابعد انحدارا واكثر تسمينا للابدان لغلظ جرمه
وكثرة دهنه وجوهره الا انه اسرع استحالة الى الدخانية فيخبث
المرار الا انه اقل تسمين الابدان لجفاف قشره ومن خاصيته ورق السمسم
انه اذا غسل به الراس اكسب الشعر طولا ولانه ونفى الابرية العارضة
في الراس واللحية وشاهدت العوام ياخذون الما الذي ينقع فيه السمسم
ويسقونه لمن تعذر عليه الطمث من النسا فيدر الطمث وللحبالى
يسقط الاجنة . ويقال ان الحبة نافع من جميع السمائم ولذلك
يمكن لانه لدهنيته يسد المجاري ويمنع السم من الوصول الى القلب و
يلبس القلب ايضا لزوجة تحول بين السم وبين التمكن من القلب ۿ ۿ ۿ

وأما ديسقوريدس فإنه لم يفرق بين دهن السمسم ودهن الجوز وجعلهما جميعاً مقام
دهن البان وجالينوس لم يساعد على ذلك

القول في الخشخاش

الخشخاش نوعان أحدهما البري المعروف بالبستاني لأنه مزروع في
البساتين والمزارع والآخر بري والبستاني ينقسم قسمين لأن
منه ما نباته إلى الطول وبزره أبيض ومنه ما نباته مستدير وبزره أسود
وهو الخشخاش الأسود الذي يستخرج الأفيون من لبنه وأكثر ما يؤكل
من الخشخاش الأبيض ويسمى الخشخاش الأحمر غير أن الخشخاش الأبيض ألطفها
وأجودها وأفضلها غذاءً لذلك لقلة برده وجفافه من قبل أن برودته
في الدرجة الأولى ويبسه إلى أول الثانية ويبسه في وسط الدرجة الثانية
ولذلك صار كثير من الناس من يستعمله على وجه الخبز ويأكله و
زعم ديسقوريدس أن من الناس من يصنع منه خبزاً ويأكله في حال الصحة
وإذا كان الغذاء المتولد عنه يسيراً جداً عسر الانهضام والسبب في
قلة غذائه نحله وجفافه وقلة رطوبته بالطبع والسبب في عسر انهضامه
غلظ الكيموس المتولد عنه ولزوجته وضعف حرارته ومن خاصته
أن الإكثار منه يخدر الحاس ويجلب النوم المعتدل وإذا طبخ بالماء
العذب وحمل على الرأس فعل مثل ذلك أيضاً وإذا أخذ منه لعوقاً
أو شراباً كان نافعاً من السعال العارض من الرطوبات الحادة الرقيقة
السائلة المنحدرة من الرأس إلى الصدر والرئة ومن سقع الصفاق وإسهال
المعي المزمن إلا أنه في فعله في ذلك أضعف من فعله في السعال
فإن خلط معه بزر قطونا أو شيء من أقاقيا قوي فعله في حبس البطن و
أما طبيخه فضعيف الفعل في ذلك جداً حتى أنه ربما أعان على تليين البطن

من قبل أن في هذا النوع من الخشخاش مع جوهره الحابس للطبيعة
جوهراً ملين للبطن إذا طبخ بالماء فارقه الجوهر الملين للبطن وخالط
الماء ونال عن معونته على إطلاق البطن ولذلك صار جوهر الخشخاش
بعد طبخه موافقاً لمن كان محتاجاً إلى تليين البطن فإن عارضنا معارض
وقال فلم لا أعطت جوهره الحابس للطبيعة وخالطه الماء وصار
معيناً على حبس الطبيعة قلنا له إن الجوهر الحابس للطبيعة ضعيف فيه
جداً من قبل أن يبسه في الدرجة الثانية والماء مضاد ليبسه بإفراط رطوبته
فإذا خالط الماء الخشخاش غلب على يبسه وحله ومنع من فعله لأن رطوبته
أقوى. ولما جوهره الملين للطبيعة فإن رطوبة الماء معينة له ومقوية
لفعله ولذلك ربما أثرها في المعا وصار الماء معيناً على تليين الطبيعة و
أما الخشخاش الأحمر فإن برده أقوى من برد الخشخاش الأبيض و
يبسه أكثر لأن برده في أول الدرجة الثانية ويبسه في آخرها أو في
أول الدرجة الثالثة ولذلك صار فعله في جميع ما ذكرنا من فعل الخشخاش
الأبيض أقوى وأظهر وأما الخشخاش الأسود فإن قوة برده و
رداءته وورقه داخله في جنس الدواء أكثر من دخولها في جنس الغذاء لأن
برودته في أول الدرجة الرابعة ويبسه في وسطها ولذلك صار فعله في
جميع ما قدمنا ذكره من فعل الخشخاش الأبيض والأحمر أشد وأقوى وكان
في إخدار الحس وحبس البطن وذلك لزيادة برده وقبضه ولا سيما
إذا كان الشراب المتخذ منه مطبوخاً بماء المطر لما في المطر من زيادة
القبض لغلبة فعل الشمس فيه ولذلك وجب الحذر من الإكثار منه لأن
الإكثار منه يولد من السبات ما يستغرق الحرارة الغريزية ويطفي نورها
فلهذه الجهة صار مخصوصاً بالإضرار من ضعفت حرارته الغريزية
وغلب على مزاجه قلة حرارته عرض منه مثل أصحاب حمى الدق وعند من و

ومن قد اختلط عليه عقله لان من غلب على مزاجه الحرارة
العرضية لا يؤمن عليه ان يقاوم حرارته العرضية برد الخشخاش
ويدفعه عن نفسها فيسطو برده على الحرارة الغريزية ويطفيها
لضعفها عن مقاومته ومن اختلط عقله من رطوبة دماغه فالغريزية
قد ضعفت وقاربت الفنا وحرارة دماغه قد صارت الى غاية الضعف
واذا كان ذلك كذلك لم يؤمن على الخشخاش ان يخدر حس الدماغ و
يخمد نور الحرارة الغريزية ويهلك الانسان من قريب واما عصارة هذا
النوع من الخشخاش ولبنه المعروف بالافيون فان تبريدهما اقوى من تبريد
البزر كثيرا لان جوهر الخشخاش فيهما خالصا محضا ولذلك وجب
ان يكون اليسير من فعلهما يقوم مقام الكثير من فعل البزر وان
كان اللبن المعروف بالافيون اخص بذلك من العصارة كثيرا لان الجوهر فيه
اوحد غير مشوب بغيره والجوهر في العصارة مشوب برطوبة مائية
ولذلك صار متى اخذ الانسان من لبن الخشخاش المعروف بالافيون مقدار حبة
الكرسنة احدر الحاسة ومنعها من الحس بالاوجاع وسكن الالام و
فعل في السعال والاسهال اضعاف فعل البزر وجلب نوما قويا شديد
الاستغراق وخاصة متى زيد في مقدار ما يوخذ منه وان عمل منه فتيلة
واحتملت من اسفل جلب نوما معتدلا وان اخذ منه شي يسير وخلط بدهن
ورد ومسح على الجبين والاصداغ سكن الصداع الصفراوي الحار السليم
من الغوائل والرطوبات وان خلط بدهن لوز وشي من زعفران وعمل
منه لطوخا سكن اوجاع النقرس الحار المزمن وان شرب منه المقدار الكثير
استغرق نور الحرارة الغريزية واخمدها من قريب ولذلك صار قاتلا لمن
ضعفت حرارته الغريزية وغلب على مزاجه حرارة عرضية ولمن قد اختلط
عقله عليه على ما بيناه آنفا فمن اراد استخراج عصارته فلياخذ ورقه
الاخضر

الاخضر ويكون بحبه وقشره وبزره ويعصر ماه وياخذ عصارته
ويصيرها في صلاية ويسحق عليها يوما من صحوه في مرات حتى يجف ويمكن
تقريصها ويقرص ويجفف في الظل ويستعمل عند الحاجة . واما لبن الخشخاش
المعروف بالافيون فيستخرج على هذا المثال يوتا الى الخشخاش الاخضر
التام النضج الكامل الانعقاد في الاوقات التي يجف عنه الندى الذي
يسقط عليه بالاسحار فيشق راس الخشخاشة شقا لا ينفذ القشرة ويدعه
يسيل اللبن الى داخل الخشخاشة ولا يستخرجه ثم يشرط حول الخشخاشة
من كل جانب شرطا يكون ابتداؤه من الشق الذي في راس الخشخاشة
وينتهي الى اسفلها على استقامة ولا يعمق الشرط فينفذ القشرة ويدعه
يسيل اللبن الى خارج ثم ياخذ ما ظهر لك بالاصابع ويصيره في صدفة
فاذا اجتمع ما قد ظهر لك من اللبن فاترك وقتا طويلا الى ان يظهر
شي اخر فيعاد جمعه يفعل ذلك في اليوم مرات ما دام يظهر لك فان
ظهر لك منه شي في اليوم الثاني او الثالث جمعه ايضا ثم ياخذ ما
اجتمع من الكل ويصيره في صلاية ويسحق عليه دائما في اليوم مرات
حتى يمكن تقريصه فيقرصه ويجففه في الظل ويخزنه ويستعمله عند
الحاجة اليه للاسباب التي قدمنا ذكرها واجود الافيون ما
كان كثيفا رزينا املس الملمس صافيا صقيلا براقا الى الحمرة ما هو
وطعمه مر يسير ؛ الى البياض ما هو سريع الانحلال اذا اديف
في الماء غير ان يجمد في الماء كما يجمد الموميا واذا وضع في الشمس ذاب
واذا ادني الى السراج اسرج ولم يكن دخانه مظلما وينبغي ان يحذر
منه نوع دخانه جدا اذا طفي وقوده كيلا يسبق قوته الى الدماغ فيرجع
ويبطل حسه وقد يغش لضروب من الغش لان من الناس من يغشه
بعصارة الخس البري ومنهم من يغشه بعصارة شياف ماميثا ومنهم

٥

من يغشه بالصمغ العربي والذي يغش بعصارة الخس البري فان لمسه يكون
حسنا ورائحته ضعيفة والذي يغش بعصارة الشياف ماميثا فانه اذا اديف
في الماء صارت له رائحة كرائحة الزعفران . وفي نسخة اخرى ان الذي يغش
بعصارة الشياف ماميثا يصير له لون كلون الزعفران والذي يغش بالصمغ
يكون لونه صافيا براقا ضعيف القوة جدا . ومن الناس من يبلغ به الخبث
الى ان يغشه بالشحم ويقليه على خزفة جديدة الى ان يميل لونه الى الحمرة
الياقوتية ويدخله في اكحال العين . وحكى دياغورس عن ارسسطراطس
انه لم يكن يرى استعماله في ادوية العين والاذن لانه كان علة لضعف البصر
وثقل السمع ويسبت . وكان اندرياس يزعم ان الافيون لولا
انه يغش لكان يعمي من اكتحل به . واما قشر الخشخاش فاذا طبخ وحمل على الراس
الراس منه مقدار معتدل جلب نوما معتدلا واذا اكثر منه احدث سباتا
واما الخشخاش البري فهو اشد كراهة من الخشخاش البستاني جدا
واقوى فعلا ولذلك صار لا يمكن الانسان ان يستعمله وحده ويسلم
من اذيته لانه ينوم نوما قويا ويفسد الحاسة وهو على ضروب لان منه
نوع يعرف بالمنس لان زهره ينتثر ويتساقط بسرعة وهذا ورقه
الى الاستدارة ما هو وحبه اغبر واسمن ومنه نوع آخر يعرف بالداب
لان لبنه يذوب ويسيل ويجري منحدرا الى اسفل ولذلك صار رمانه الى
الطول ما هو وحبه اهزل واكثر سيلانا اما طول رمانه فلسيلان رطوبته
الى اسفل ولذلك صار حبه هزيلا من قبل ان رطوبته المغذية
لما كانت حائبة الهبوط الى الاعضاء قل غذاؤه وكثر سيلانه و
اما زبده فيبلغ من قوته ان يخدر خدرا شديدا ويميت الحس ويفسده
ولذلك صار الحذاق من المتطببين يقيمونه مقام الافيون المستخرج من
لبن الخشخاش الاسود ولا يستعملونه الا مع ادوية تكسر قوة برده

واجمع

واجمع جالينوس وديسقوريدس جميعا ان من الخشخاش البري نوعين آخرين
احدهما يعرف بالمقرن والآخر يعرف بالزبدي . واما المقرن فاشتق له
هذا الاسم من ثمرته لان ثمرته معقفة قليلا تشبه قرن الثور .
ومن الناس من يسميه الخشخاش البحري لانه اكثر ذلك ينبت على
شاطئ البحر واقله ينبت في المواضع الصلبة وله زهر اصفر او
ورق ابيض يعلوه زغب ومثل الاذان صولة ورقه يصول الشياف
ماميثا وورق الخشخاش البري . وزعم جالينوس ان قوة هذا
النبات قوة تجلو وتنقي وتقطع ولذلك صار اصله اذا طبخ بالماء
حتى ينتصف الماء وشرب طبيخه ينفع من علل الكبد واما ورقه وزهره
فنافعان من الجراحات الوسخة لانهما يذيبان اللحم الفاسد الذي
فيها وينقيانها وليس انما يفعلان ذلك فقط لكنهما يقطعان من الجراح
القشر المحرق الذي يعلوها . وقال ديسقوريدس في اصل هذا النبات
انه اذا طبخ بالماء حتى ينتصف وشرب طبيخه كان نافعا من المتقدمة اوجاع
الكبد نافعا ايضا للذين يبولون بولا غليظا ولمن يخرج في بوله خيوط
رقاق شبيهة بغزل العنكبوت ولاصحاب عرق النسا . واما بزره
فانه ان شرب منه مقدار اكسوبافن اسهل البطن اسهالا لينا . وزعم
قوم ان اكسوبافن زنته عشرة مثاقيل . وقوم زعموا انه اثنا عشر
درهما . واما زهره وورقه فانهما اذا اتخذ منهما ضماد نفع من خبث
القروح وفسادها . وزعم ديسقوريدس ان من الناس من غلط وظن
ان الشياف ماميثا انما يستخرج من هذا النبات وانما غلط من ظن هذا
الظن لتشابه ورق هذا النبات لورق الشياف ماميثا .
قال اسحق بن سليمان . وما اعرف لبعد هذا النبات من الشياف
ماميثا وقربه من الخشخاش وحبه . فقد جمع والشياف ماميثا تشابه

الورق والفعل المخالف لفعل الخشخاش والمنافع لها سهمان للصداع
لان من خاصيته فعل الخشخاش لصلابة الحس ويغلظ الفضول ويجمدها و
المنع من تحليلها ٭ ومن خاصية هذا النبات الجلا والتنقية والتحليل و
هذا الفعل اقرب من فعل الشياف ماميثا فانه ابعد من فعل الخشخاش و
اما الخشخاش البرى فاستوجب هذا الاسم من لونه من قبل ان نباته وورقه
ولمرته شبيهه بالزبد واستوجب هذا الاسم له من لونه وله اصل دقيق وورق
صغير جدا واستكمال ثمره يكون فى زمان القيظ اعنى الصيف وحينئذ
الورق يجف ويخفف ويرتفع ومن فعله انه يسهل البلغم بالقئ ولذلك صار نافعا
للمصروعين ٭ قال اسحق هذه الصفة والفعل فعل الجلنسج واظنه هو هو ٭
ولعمري لسقوريدس ان نباتا ينبت فى زروع الحنطة وفى الاراضي المحروثة
له ورق شبيه بورق السلاب واغصان صغار قوية شبيهة لقوة الاصل
المعمول موضع الخشخاش ٭

فى الشهدانج وهو القنب

الشهدانج يسخن اسخانا قويا فى وسط الدرجة الثانية ويجفف فى اخرها
ولذلك صار يولد كيموسا جافا مرموما بطئ الانهضام ٭ ويدل على يبسه ان
الاكثار منه يجفف المنى ويصدع المعدة ويولد صداعا وذلك بجنسين احدهما
انه كثيرا ما يتولد منه بخارات لذاعة يترقى الى الراس والثانيه
ان الدم المتولد منه غث رديا مرموما الانهضام حرارته صار ملطفا مدرا
للبول محللا للرياح ٭ واما دهنه فنافع من وجع الاذن العارض
من البرد والرطوبة ويفتح لسددها وهذه خاصيته والمقلى منه اقل
ضررا ومما يدفع ضرره ان يشرب السكنجبين السكرى بعده وورقه
اذا دق وغسل به الراس نقى الابريه واصول الشعر ٭

فى حب الزلم

اما حب الزلم فينبت فى ارض بربر دون وهو حار فى الدرجة الثانية
رطب فى الدرجة الاولى وله مذاق طيب ولذلك صار زايدا فى المنى و
مقويا للجماع ٭

الفنجنكشت

معنى الفنجنكشت خمس ورقات لان بنج بلسان الفارسى خمسة وانكشت
اصابع ورق ولذلك البنطافلن خمسة ورقات لان فنطا خمسة وفلن
ورق ٭ واما الفنجنكشت فيسمونه اهل الشام شجرة ابرهيم وهي شجرة
لاحقة بالاشجار العظام واغصانها عسرة الرض وورقها مشبه بورق
الزيتون الا انه ارطب وانعم مشاكل لورق القنب فى شكله وكيفيته
فيخرجه من قضبه وهكذا ان الاغصان لهذا النبات قضبان دقاق
تخرج على راس كل قضيب منها خمس ورقات مخرجها من نقطة
واحدة اى من موضع واحد ثم تفترق وتصير على شكل اصابع لان الورقة
الوسطى منها اطول ما فيها والورقتان اللتان عن جنبتي الورقة الوسطى اقصر
قليلا والورقتان الطرفانيتان اقصر من الجميع ولون زهر هذا النبات
كلون الفرفير وثمره لطيف مدور املس شبيه بحب الفلفل واصغر
منه قليلا وزهر هذا النبات وثمره وورقه سخنة ملطفة قابضة واسخانها
وتلطيفها فى الدرجة الثالثة ويبسها وتجفيفها دون ذلك قليلا والقليل المتولد
عن الثمر يسير يجفف مرموص واذا شربت هذه الثمرة على سبيل الدواء
نفعت من نهش الهوام وورقه اذا ضمد او افترش نفع من ذلك ايضا واذا
دخنت المواضع بها طردت الهوام منها وطبيخ ثمره وورقه اذا جلس فيه
نفع من وجع الارحام واورامها وثمره اذا شرب نفع من وجع الطحال و
اذا شرب ثمره مع الفوذنج او بدهنه او تحملته المراة ادر الطمث واذا طبخ
بخل ورد عليه وصب على الراس نفع من الداء الذى يقال له ليثرغس

اى النسيان ومن الكلف الذى يقال له فراسطراى السبات وذهاب العقل و
اذا خلط بزيت وورق الكرم بريحينا الابيض وغلط الطحال . واذا
دق ثمره وعجن بالما وضمد به نفع من الوجع العارض من شقاق المقعده
المقعده . واذا خلط مع الورق نفع من التوا العصب . ولمكان
هذا البنت من التلطيف والقبض صار مدرا للبول ومفتحا للسدد
للكبد والطحال لانه كلما اجتمع فيه مع قوة التلطيف شى من قبض
مكن الاعضا بديا بقبضه ثم حلل والطف ما فيها من الفضول
واذا تحللت الفضول من الاعضا ووافت من الاعضا قوة على دفعها
نفقتها عن نفسها وصار ذلك سببا لتفتيح السدد . واذا اخص
هذه الثمره جففت البطن ونفعت من الاسهال المعدى . وقد
سمى هذا النبات بالبونانيه اغليس ومعناه الطاهر لان من خاصيته
افساد المنى وابطال شهوة الجماع وطمس لقوة الانعاظ لانه لطيفه
يحلل ويمنع من تولد الرياح واذا قلت الرياح النافخه للعصب
بطل الانعاظ ضروره . وزعم قوم ان قطعه لشهوة الجماع انما
هو لافراط يبسه وتجفيفه وهذا قول لا نقوى به لان لانه لو
كان ذلك كذلك لكان بزر السذاب اخص بهذا المعنى منه لانه اشد
يبسا واكثر تجفيفا فلما امتنع ذلك وفسد تبين ان قطعه
للجماع انما هو لخاصه فيه تدق وتلطف عن العبارة عنها باللسان
ولذلك لم يوقع العقل عليها اسما . ويدل على ذلك انه ليس
انما يقطع بالشرب للثمره بل يفعل ذلك اذا افترش ونيم عليه ولذلك
صار المترهبات من النسا يفترشنه فى الهياكل لتقطع عنهن شهوة
المباضعه . ويحكى جالينوس عن قوم من اهل اثينا انهم فى ايام اعيادهم
العظام يفترشون هذا النبات وينامون عليه لتقطع عنهم شهوة
الجماع

159

الجماع والمباضعه ولهذا سمى اغنس لانه الطف ومعناه فى لسان
اليونانيين بالشام عن الطهاره . واما افنطافلن . فزعم ديسقوريدس
انه نوع نبات وقد بينا فى اول هذا الباب ان معنى بنطافلن هو خمس
ورقات وذلك انه نبات له قضبان دقاق طول كل واحد منها نحو
نحو من شبر واربع وهى ناعمه وعلى راس كل منها واحد منها خمس
ورقات محيطها من طرف القضيب وتنتشر بعد ذلك كالاجنحه
وقليل ما يوجد منها اكثر من خمس ورقات او اقل وورقها شبيه
بورق النعنع الا انه انعم واصغر كثيرا ولاطراف الورق من كل
جانب تشريف كتشريف المنشار ولزهر هذا النبات لون مايل الى
النبات والى الصفره واكثر نباته فى الاماكن الرطبه بالقرب من
الانهار واصله احمر اللون مايل الى الكموده والسواد وليس هو
اغلظ من اصل الخربق الاسود وقريب من اصل الخربق بالقرب من ساقه
ومنافع هذا النبات كثيره منها ان اصله اذا طبخ بالماء حتى نقص الى
النصف وتمضمض به وامسك فى الفم قليلا سكن وجع الفم و
ضربان الاسنان ومنع القروح الخبيثه من ان تنتشر وتسعى
فى الفم . واذا تغرغر بماء نفع من خشونه الحلق واذا شرب نفع
من الاسهال وقروح الامعا ووجع المفاصل وعرق النسا
واذا دق دقا ناعما وطبخ بالخل ولطخ على العله المعروفه بالنمله
منعها من ان تنتشر وتسعى فى البدن . واذا تضمد به حلل الاورام
الصلبه ونفور الشريان اذا عرض لعقب الفصد وقد يسكن الحمره
ويمنع من الحمره والداحس . واذا تضمد بورقه مع الملح والعسل فعل مثل
ذلك ايضا وقد يمنع ايضا من النواسير الكاينه فى المقعده . وعصاره اصله
اذا كان طريا نافع من وجع الكبد والريه ومن الادويه القتاله و

وورقه اذا شرب مع الشراب المعروف باد رومالى اوشراب ممزوج بما
نفع من الحمى البلغمانيه التي تاخذ ثمانية عشر ساعه وتترك ست ساعات
ومن حمى امطريطاوس اى شطر الغب • ومن حمى الربع ومقدار ما
يشرب منه في الحمى البلغمانيه ورق قضيب واحد • وفي حمى امطريطاوس
ورق ثلث قضبان • وفي حمى الربع الورق اربعة قضبان • وعصارة
الورق اذا شرب منها على امام كل يوم ثلث اولوسات احدر الديدان
ويدفع ضماده من قبله • واذا شرب بطبيخ الورق بلين بوط نفع من السموم
وقد ذكر هذا النبات في الهياكل للتطهير كما ذكر
الفنجنكشت

القول في بزر الكتان

اما بزر الكتان فحار في الدرجة الاولى متوسط من اليبس والرطوبة
يغذو غذا يسيرا عسر الانهضام مولد للنفخ ولو كان مقلوا
ولذلك صار على سبيل الغذا مضرا بالمعدة وعلى سبيل الدوا
مدر للبول • واذا كان مقلوا كان اكثر ادرارا للبول
وحبسه للبطن • واذا كان غير مقلو كان ادراره للبول اضعف
ولم يجد فعله في تليين البطن • واذا اكل بالعسل مع اضراره بالمعدة
واعان على نفث الرطوبات البلغميه • ونفع من السعال العارض من
البرد والرطوبه • واذا اتخذ منه شي صالح مع عسل وشي من فلفل
هيج الشهوه للجماع واعان على الباه • واذا احتقن بطبيخه مع شي
من دهن ورد نفع من اللذع العارض في المعا والارحام • واذا
جلس النسا في ماء طبيخه نفع من الاورام العارضه في الارحام و
قام مقام طبيخ الحلبه • واذا عجن بها وشي من زيت حلل الاورام
الباطنه والظاهره • واذا طبخ بشراب وحمل على النمله والقروح
المعروفة

المعروفة بالشهدية نقى اوساخها وابراها • واذا اخذ منه جزو ومن
الحرف جزو وعجن بعسل وضمد به الاطفال نفع من الشقاق العارض
فيها • واذا خلط بسويق ورماد وعمل منه ضماد قلع الثآليل • واذا
خلط بشي من موم وعسل نفع من الباص العارض في الاظافر • واذا
خلط مع الحرف والنطرون نقى الكلف وقلع النمش اللبني هـ

في حب الفلفل

الفلفل حار في طبيعته حار رطب يولد خلطا ليس بالمحمود وهو
مولد للصداع الا انه يزيد في المني ولا سيما اذا خلط مع السمسم وعجن
بعسل او بما يبه فاذا قلي كان احمد لغذائه واقل لرطوبته وان لم يقلى
واكثر منه ارخى المعدة واحدث هيضة وهذه خاصه فيه هـ

في حب القرطم وهو زريعة العصفر

القرطم يسخن اسخانا قويا ويجفف في الدرجة الثانية ولذلك صار ما
ينال البدن من غذائه يسيرا جدا الا انه يعين على اطلاق البطن بحدته
وحرافته ولذلك صار مضرا بالمعدة واذا دق بزره وعصر في ماء
حار وصفي واخذ ماؤه وخلط بشراب العسل او مع بعض الطبيخ
ومرق الدجاج اسهل بلغما غليظا لزجا وقد يعمل منه ناطف مخلوط
باللوز المقشور وقشره والسوس وعسل وشي من نطرون مطلق
البطن وهذه صفة عمل الناطف يوخذ من لب القرطم الابيض
المقشر قسط ومن اللوز الحلو المقشر رطل ومن اوسات ومن الاسود
درهمين ومن النطرون درهمين ومن شحم التين اليابس سبع تينات تدق
الادويه وتنخل وتطبخ التين بعسل مقدار الكفاية وتعجن به الادويه
الشربة منه مقدار اربع جوزات • واذا اخذ لباب حب القرطم وعجن بما
حار او بعسل ولطخ حار وغسل به الراس والبدن نفع من الدواب المتولدة

فيه عن مرض متعلم او غير ذلك واذا غسل به الوجه نقى اوساخه ولين
خشونته وما القرطم لحمل اللبن ويحسنه مثل الانفحة . واما القرطم الذي
تعاميه الصفر المعروف عند اهل مصر بالمرنو لطيف الدرجة الاولى ملطف
للكيموسات الغليظة . واذا دق وعجن بخل يسير وحمل على القوابي افناها
واما القرطم البري فشوله شبيه بشوك القرطم البستاني الا انه اطول
وارقا كثيرا وورقه في طرف القصب وساق القصب معراض
الورق والنسا يستعملون القصب مكان المغزل وعلى راس القصب
جمة ملوث مشوكة وزهره اصفر واصله دقيق لا ينفع واما
سحق ورقه وجمته وثمرته وشرب سحيقها بشراب وفلفل نفع من
لسع العقرب ومن الناس من يزعم انه اذا مسكها الملسوع بيده لم يحس
بالالم فاذا القاها رجع الالم اليه .

تم الكتاب ـــــــ في الحبوب

الباب ـــــــ في الفواكه

القول ـــــ في التين

اما التين فهو احمد الفواكه واكثرها غذا وان كانت كلها لا تسلم من
توليد الخلط الغليظ لرطوبتها والتين في الجملة حار يابس ودرجاته
في الحرارة واليبوسة تختلف على حسب اختلافه في ذاته لانه
في ذاته يختلف على ضروب لان منه البري ومنه البستاني والبستاني
على ضربين لان منه الرطب ومنه اليابس والرطب على ضربين لان منه
الفج الذي لم يستكمل نضجه بعد ومنه التام النضج الكامل النضج فما
كان منه نيا فجا بعيدا من النضج كانت طبيعته ابرد واغلظ لغلبة
الارضية على جسمه الا ان فيه رطوبة لبنية تفيده حدة وجفافا في
اخر الدرجة الثالثة فالجص جميعا هو ملوم اعني الجص حدة

رطوبة

رطوبته اللبنية وحرافتها وغلظ جسمه وغلبة الارضية عليه . وللفاضل
الافراط فصل فاك فيه . ان التين كلما كان ابعد من النضج كان ابرد و
اغلظ الا انه في رطوبته اللبنية حدة وحرافة وجفاف وكلما كان
انضج كان اسخن واقل يبوسة ومن فعل التين الفج على سبيل الدوا انه
اذا طبخ وعمل منه ضماد لين العقد والخنازير وحللها واذا طبخ
وخلط معه نطرون وعجن بخل ابرا القروح الرطبة التي في الراس
واذا خلط بعسل نفع من عضة الكلب والقروح التي تسيل منها رطوبة
عسلية الشهد . واذا خلط مع ورق الخشخاش البري اخرج
العظام المنكسرة من الجراح . واذا خلط بموم حلل الدماميل واذا
دق وهرس وحمل على النملة المعروفة بالنملة ابراها واما التين
الطري الكامل النضج فهو اقل حرارة وجفافا من التين اليابس كانت
حرارته في وسط الدرجة الاولى ويبسه ورطوبته متساويان وهو
مركب من ثلثة اجزا احدها القشر والثاني الحب والثالث اللحم فاما
حبه فانه لا ينهضم ولا ينحل اصلا لانه في صلابته شبيه بالرمل والحصا
ولذلك لا ينال البدن منه شيا من الغذا واما قشره فهو في غلظه شبيه
بالجلود العصبية من الحيوان ولذلك صار عسر الانهضام جدا ومن اجل ذلك
كان من الواجب ان لا يوكل التين الرطب بقشره واما لحمه فالتين غواص
لحم التين اليابس واعون على اطلاق البطن . واذا اسهل كان اسهاله
هين الانقطاع الا انه لذيذ للمعدة حار . ولعمري يسكن بدن انه
يقطع العطش ويسكن الحرارة ويحلب العرق . قال اسحق بن سليمان
ما اعرف له شيا يقطع به الا ان يكون لانه يملا العروق رطوبة . واذا
امتلت العروق رطوبة استغنت عما يرطبها فهو لهذا يقطع العطش
المتولد عن جفاف الاعضا . واما احداثه العرق فلانه يسعى الفضول

الى سطح البدن بلطافته ولذلك صار كثيرا ما يحدث الحصف واما التين اليابس
فحرارته في اول الدرجة الثانية وهي في وسط الدرجة الاولى يبسه ولذلك
صار يسخن ويعطش ويستحيل الى المرار والغذاء المتولد عنه غير محصف
بل رخو بل متوسط من ذلك الا انه اعدا الفواكه واقلها نفخا وان كان
لا ينفك عن الفساد ومن قبل انه متى وافى في المعدة لطخا وفضولا عسر
انهضامه فيها وبعد انحداره عنها وابطا في حركاته وانحصر في
عمق البدن وولد نفخا ورياحا واستحال الى دم فاسد ملسوع
واحدث في سطح البدن قملا وصئبانا وحصفا وحكة على حسب
مقدار رطوبته في الرقة والغلظ لانه ان كان طريا رطبا كانت
رطوبته ارق وقل لبثه في مسام البدن فلم يمكن معها ان يستكمل
عفونتها ويتولد منها حيوان واذا كان التين يابسا كانت رطوبته اغلظ
واكثر لزوجة واطول لبثا في مسام البدن ولذلك يتولد عنها القمل
والصئبان لانها اطول لبثها في مسام البدن يستكمل عفونتها و
تنقل وتصير حيوانا ومتى وافى المعدة خالية من الغذاء نقية من
الفضول اجاد انهضامه فيها ولعظمها بسرعة ولطف غذاءه و
اسرع في حركاته في خروجه من مسام البدن وانحداره من الكلى و
ولد دما محمودا والطف رطوبات البدن العفنة ونقاها الى سطح
البدن وان تعذر خروج الرطوبات العفنة من مسام البدن لغلظها
لبثت هناك زمانا واستكملت عفونتها وولدت قملا وصئبانا ولذلك
صار التين محمودا من جهة مذموما من جهة فاما الجهة التي يحمد فيها
فلانه اقل مضرة من سائر الفواكه لما فيه من القوة الملطفة الكاسرة
الجلا المنقية ولذلك صار مطلقا للبطن مدرا للبول منقيا للصدر و
الرئة والكلى والمثانة من الرطوبات الغليظة حتى انه يحدر مع البول شيئا
سما

شبيها بالرمل ويوافق من به رمل ومن تعسر بوله من حصى صغير من
وللمصروعين والمحمومين واما الكبد والطحال فانا لم نجد للتين وحده فيهما
شيئا ومحسوسا زاد فيهما لحلاوته واضر بالكبد والطحال الا ان يخلط
معه بعض الادوية التي لها تقطيع وتلطيف فيكسب بذلك منفعة في
سدد الكبد والطحال لبيت بالبسيرة واما الجهة التي يذم فيها فهي انه
اذا ابتدا انحداره عن المعدة سريعا غلظ غذاؤه وولد دما مذموما واحدث
في سطح البدن قملا وصئبانا ∴ ولجالينوس في التين اليابس قول
قال فيه ان انسانا ان مال الى التين اليابس ولم يستصحبه زعم فيه انه يولد
دما محمودا او دما مذموما لما اكده العلماء لانا ان كان باناه حافظا للصحة
ودفعنا بابانه جالبا للمرض ومن خاصية التين اليابس ان يولد في سطح البدن
قملا وصئبانا لغلظ رطوبته ولعدا انحلاله وطول لبثه في مسام سطح
البدن ومن خاصية التين الطري ان يولد في سطح البدن حصفا لرقة
رطوبته وسرعة انحلالها وقلة لبثها في مسام سطح البدن و
السبب الذي صار له هذه الخاصة في التين ان فيه قوة انحلالها وتلطف
الفضول ويسهلها الى سطح البدن فان كان في الرطوبة غلظ لبثت
هناك زمانا وتعفنت وولدت قملا وصئبانا وان كان في الرطوبة رقة
احدثت حصفا ولم يلبث فلم يمكن فيها ان تعفن وتولد حيوانا و
مما يدفع ضرر التين ويعين على نفعه للسدد الكبد والطحال
وتنقية الاخلاط استعماله على خلاء من المعدة من الطعام وبعدها من
الفضول بالفودنج والحاشا والزوفا وشي من فلفل والعسل وخل
ثقيف ومري لانه اذا استعمل كذلك كان نافعا للاصحا فضلا عن المرضى
وان كره استعماله بعد حماد لزنا ولم يساغ له فليتناول بعده سكنجبين
سكري ان كان محرورا او سكنجبين عسلي ان كان بلغمانيا ومن كان في

طحاله حسا اوسلقه فافضل ما استعمل بحقنه سلخت من المعصلاتي وبما
نعم التين على كثرة الغذا وتوليد الدم المحمود استعماله مع اللوز. واما فعل
التين على سبيل الدوا فانه اذا طبخ منه مع شي من زوفا وشرب نقا فضول الصدر
والريه وينفع من الاوجاع المتقادمه فيها وفي السعال المزمن واذا عجن
بطبيخه حلل الاورام الحادثه في قصبة الريه وفي العضل التي عن جنبتي
اللسان اعني اللوزتين. واذا طبخ بشراب واحتقن به نفع من المغص العارض
من الرطوبات الغليظه. واذا طبخ بحشيش الشعير او بالحلبه وعمل منه ضماد
حلل الاورام. واذا طبخ وحمل مدقوقا على الاورام التي في اصل الاذان
حللها. فاذا احرق وخلط بموم وتين نفع من الشقاق العارض من البرد
واذا دق وخلط بخردل مسحوق بما وجعل في الاذان نقى درنها ونفع
من الحكه العارضه فيها. واما لبن التين فانه اذا خلط مع سويق وعمل منه
لطوخ نفع من العوار والبهق والكلف والجرب المتقرح وغير المتقرح
واذا طبخ بشحم ووضع حول الثواليل اذهبها. واذا عجن بصفرة بيض
وحملته المراه نقى الرحم وادر الطمث واذا شرب بلوز مسحوق اسهل
البطن ولين صلابة الرحم. واذا قطر منه على لسع العقرب او
عقرب العقرب او عض الكلب نفع من ذلك. واذا جعل في صوفه
ووضع في الموضع من الضرس سكن وجعه ومن خاصة لبن التين انه
يجمد اللبن ويفعل فيه فعل الانفحه ويذيب اللبن الجامد ويفعل
منه فعل الخل ويفتح الافواه ويفتح افواه العروق. واما شجر
التين نفسها فلها مزاج حار لطيف حتى ان الانسان اذا اخذ من
اغصانها في الوقت الذي يجري فيه اللبن وبدو الورق وظهر
ثمرها وعصر ماها وجففه في الظل واستعمله فيما ذكرنا من فعل
اللبن لوجده يفعل فعل اللبن وان كان اضعف منه كثيرا لان هذه العصاره
انما

انما تفعل ما تفعله من قوة اللبن ولذلك صار الما الذي يطبخ به الاغصان
والورق يحلو ويلذع تفوق وليس هذا فعله فقط لكنه تفتح ايضا وتفتح
افواه العروق وتنفع من العله المعروفه بالثاليل. واما التين البري فان ثمرته
وورقه واصله ولبنه تفعل فعل التين البستاني الا انها اقوى كثيرا واسرع
تاثيرا

القول في الشجره المعروفه بالجميز وتسمى التين الاحمق

الجميز شجره عظيمه تشبه بشجر التين العظام لها لبن كثير وتثمر
في السنه ثلث مرات او اربع وثمرها شبيه بالتين الصغير المعروف
بالشاهنجير. وقال ديسقوريدس شبيهه بالتين البري لان زهرها
الذي فيه حوف بمزها من العظم والصلابه ما لتمر التين وليس لثمرها
حرافة ولا حده لكن لها عذوبه يسيره مع رطوبه شبيهه برطوبة التوت
في اللزوجه ولذلك صيرها قوم من المتطببين متوسطه بين الثوب و
نسبوها الى الحراره والرطوبه في وسط الدرجه الاولى وثمرها
في خروجها مخالفه لخروج الثمار لانها ليس انما تخرج من القضبان
فقط كخروج ساير الثمار لكنها تخرج من جميع الاغصان و
اصول الورق واصل الشجره في نفسها وليس يصح ثمرتها
نضجا كاملا دون ان تشرط راسها وتحك وتقلع منه مقدار
دون الترمسه ويدهن بالنفط بزيت وكثيرا ما تعلق ثمرتها في السنين
الجدبه لوجودها في كل وقت اذا كانت تثمر في السنه مرات. وحكى
جالينوس عن قوم ذكروا ان هذه الشجره كانت في
الابتدا بفارس وكان ثمرها مرا وكان من اكلها يموت حتى انهم اتخذوها
مقام السموم القاتله من قريب ثم انهم نقلوها الى الاسكندريه فخرج
منها ثمره تغذا به كما يغذا بالتين والتفاح والكمثرى واما حرافا ما

شاهدنا من ثمرة هذه الشجرة شبيها بالحمص والعظم بالبسر للبسر و
شاهدنا منه انفا مالونه عسلي الى السواد ما هو ومقدار مقدار
التين الصغير المعروف بالشاهنجير الا انه في جملته اقل طلاوة من
التين واعسر انهضاما واحدارا وابعد نفوذا في العروق للزوجته
وغلظه ولذلك صار ثقيلا في المعدة جاموذا بها. ولما اهل مصر
فيشربون بعقبه الماء البارد دايما ويزعمون ان الماء البارد يقويه في
المعدة ويخفف ثقله عليها. واذا طبخ ثمر هذه الشجرة بالماء
وكررت في ذلك الماء مرات ينزع في كل وقت منه ويصير في الماء بدلها
شيء طري حتى يظهر طعمها ونقعها في الماء ثم طبخ ذلك الماء
بسكر طبرزد نفع لمن كان محرورا وبعسل لمن كان يلحمانا كان نافعا
من السعال المتقادم والنوازل المنحدرة من الرأس الى الصدر و
الرية. واذا طبخت وحملت على الاورام الصلبة حللتها ومتى وضعت
غير مطبوخة قلعت الثآليل والتوت وخاصة اذا كانت فجة
عسر نضجه واما لبن هذه الشجرة فان له قوة محللة للاورام مانعة
من حشا الطحال. واذا شرب من لبنها او حمل على موضع لسع الهوام نفع
من ذلك وعلى الخراجات الصلبة وجففها

القول في العنب

اما العنب فينقسم قسمة جنسية على ضربين وذلك ان منه العفص الحامض
المعروف بالحصرم ومنه الكامل النضج الصادق الحلاوة وهو العنب
على الحقيقة. ولما الحصرم فبارد في الدرجة الثانية يابس في الدرجة الثالثة
له ثلثة اجزاء مركب منها احدها الحب والثاني القشر والثالث الرطوبة
فاما الحب فيابس له كثافة وصلابة ولذلك صار اشد يبسا من القشر

و

واغلظ واعسر انهضاما وابعد من الاستحالة والتغيير بل لا
استحالة له ولا تغير اصلا لكنه ينحدر عن المعدة والمعا مصونا و
شكله من غير ان ينحل شيء من اجزائه الا انه اذا سحق جيدا او شرب
قوى المعدة لعفوصته وقبضه وقطع الاسهال المري وخاصة اذا كان
محمصا. واما القشر فغليظ عصبي ولهذا صار لا يستحيل ايضا ولا
ينحل ولا يغذو البدن اصلا واما الرطوبة فلعفصها وعفوصتها
عسر انهضامها الا انها مقوية للمعدة والكبد جميعا مسكنة للحرارة
قاطعة للعطش وامنع لحلة المرة الصفرا نافعة من القي المري و
الاسهال العارض في الكبد والمعدة عن ضعف القوة الماسكة واذا
اكتحل بها قوت الحدقة وقطعت الرطوبات الغليظة التي في
المآقي. وذكر ديسقوريدس في عصارة الحصرم قولا قال فيه
ان عصارة الحصرم اذا استخرجت قبل طلوع نجم الكلب وجعلت في
اناء نحاس مغطى بثوب ووضعت في الشمس نهارا ورفعت الى الندى ليلا
كلما نالها برد الهوا ويشغلها من الانعقاد وصبر عليها حتى تغلظ
وتصير كالعسل كانت موافقة للعصارة التي عن خاصة الحلق المعروفة
باللوزتين واللهاة واللثة الرخوة التي يسيل منها الفضول و
القلاع والاذان التي يسيل منها القيح. واذا احتقن بها نفعت من
قروح المعا ومن سيلان الرطوبة المزمنة من الرحم وتشرب ايضا
لنفث الدم العارض من انفتاق بعض العروق الى الصدر من
عسر سعال وينبغي ان تستعمل ممزوجة بالماء حتى ترق لفرط حدتها
ومن يفعل مثل ذلك اذا طبخت بالعسل النحل او بالسكر الطبرزد
ومن الناس من يطبخ هذه العصارة ساذجة ويتخذ منها شرابا
واما العنب فهو شبيه بالتين في قلة رداءة الدم المتولد عنه وفي فضله

على سائر الفواكه في كثرة الغذاء وفي أن اللحم المتولد عنه غير مليّن
ولا مكتنز كما كان اللحم المتولد عن الخبز لكنه ممسوخ رهل ولذلك صار
المدمن عليه إذا ترك استعماله وامسك عن أكله ضمر بدنه بسرعة وإن كان
العنب أقل غذاء من التين كثيرا وأسرع انحلالا من الأعضاء إلا أنه له
أربعة أجزاء هو منها مركب أحدها القشر والثاني الحب والثالث اللحم و
الرابع الرطوبة التي يكون منها اللحم فأما الحب فبارد يابس قابض قريب من عفوصة
الحصرم وفي غلظه وصلابته ولذلك صار ينحدر من المعدة ويبقى في المعاء
من غير أن يحدث في شيء من أجزائه كسر ولا تغيير محسوس إلا أن فيه حرارة
يسيرة لها امتاز من حب الحصرم وصارت له قوة تهيج المعاء إلى دفع ما فيه
ولذلك صار يسرع الانحدار والخروج قبل أن يطحن ❊ وقال جالينوس
حب العنب والتين قولا قال فيه أن حب هاتين الثمرتين لا يتغير في المعدة
ولا يتحلل أصلا لكنه ينحدر ويخرج بهيئته وصورته وأما قشر العنب فهو
في طبيعته بارد يابس عصي شبيه بقشر التين عسر انهضامه وانحداره
وامتناع استحالته ولذلك لم يكن منه غذاء للبدن ❊ وقال جالينوس في
قشر العنب والتين قولا قال فيه أن قشر هاتين الثمرتين لما هو
أيضا شبيه بالجلود للحيوان وما أقل تغيره في البدن ولذلك صار
العنب إذا أخذ بقشره وحبه عسر انهضامه وأحدث ولد وكثرت الرياح
والنفخ وقد يكون ما يعسر من الاستحالة إلى الدم لأنه إذا لم ينهضم في المعدة
حسنا كان ما يصل منه إلى الكبد والعروق غليظا نيا غير منطبخ ولا
منهضم وإذا كان كذلك ثقل على المعدة منهضمه وأضر بما ينهضم منه
ولذلك قال جالينوس إن أحمد حالات العنب إذا جاد انهضامه في المعدة
وانحدر عنها بسرعة لأنه إن أبطأ قليلا وانحبس فيها كان رديئا وصعوبة الهضم
وحوتها ما لم يكن النثر نضيجا فإذا انحبس في قليل إن السريع الانحلال أسرع انحدارا
م

من العنب لفضل ما فيه من قوة الجلاء ولهذا صارت مضرته أقل ومن قبل ذلك ١٦٥
كان من الأفضل أن ينقي أخذ العنب بقشره وحبه إلى أن يمصه و
يرمي ثفله ولا سيما إذا كان حبه كثيرا وقشره غليظا ولحمه غليظا
وأما لحم العنب فحار لين قريب من الاستحالة سريع التشبه بالدم يولد دما
محمودا ❊ وقال جالينوس في العنب والتين فضلا قال فيه ومن فضيلة
هاتين الثمرتين على سائر الفواكه أنهما ليسا بصعبي الكيموس و
لا عسرتي الاستحالة ولا سيما إذا كانا قد نضجا على أشجارهما نضجا
كاملا وجعل دليله على ذلك من مواظبة الكروم لأنهم في الشهرين اللذين
يطوفون فيهما الكرم ليس أكثر غذائهم إلا التين والعنب ولعمري أنهم
لا يجدون من الغذاء غيرهما وإن ذلك لا يكسبهم صحة ولا يكونون أولئك
شيئا إلا بسرعة الهزال إذا هم تركوا أكلها وذلك أن اللحم المتولد
عنهما منفوخ سريع الذوبان لأنه غير مكتنز ولا كثيف مثل اللحم المتولد
عن الخبز لكنه رخو منفوش لا أصل له ولا بقاء ولذلك ينحل ويذوب بسرعة
ويلحق أصحابه الهزال من قريب وإن كان التين أبعد انحلالا من الأعضاء قليلا
ولذلك لا يسرع الهزال إلى أهله بعد تركهم التغذي به كما يسرع إلى من
كان مستعملا للعنب ثم تركه وقد يستعمل العنب على ضروب تختلف
قواه وأفعاله وغذاؤه وذلك أن منه ما يؤكل وهو بعد طري حين يقطف
من كرمه ومنه ما يعلق بعد حتى ينشف الهواء أكثر رطوبته الفضلية و
منه ما يكبس في السلال أياما ومنه ما يجعل في جرار فخار ويغطى رؤوسها
ويسد بالوصل بروث ويلقى من في شجر العنب وما يلقى في بحيرة من عصير
حار ومنه ما يصير في إناء ويلقى عليه الطلاء وعصير العنب الحلو وأما ما
يؤكل منه حين يقطف من كرمه فإنه حين يوافي المعدة نفسه من الفضول حالما
من الغذاء قوته على الطبخ وحسن انهضامه ولطف غذائه وإغارته على إطلاق

البطن والتحلل عن الاعضاء بسرعة • واذا اوى المعدة حملوا فضولا او
غذا او ضعيفة عن الهضم ولبث فيها قليلا ولد نفخا وقراقرا و
بخارات فصعدت موفيه واضر بالمعدة اضرارا بينا وكان الغذا المتولد
عنه مدفوعا • واما ما يكبس في السلال فان رطوبته تسخن وتغلي وتكسبه بخارات
غليظة ترتفع الى الراس وتحدث منه صداعا ولذلك صار يولد الرياح
والنفخ ويبطئ الغذا عن الانحلال من الاعضا • واما ما يصير في
الجرار الفخار ويغطى رووسها ويطين الوصل ويدفن في حب العنب
فان الفخار ينشف اكثر رطوبته الفضلية الا انه ايضا يسخن ويحمى ويكسبه بخارا
وغلظا فهو لهذه الرطوبة يقوي المعدة ويثير الشهوة للطعام متى كانت
شهوته مقصرا ولما يكتسبه من البخار الغليظ يعسر انحداره من المعدة
ويبعد من التدبير الملطف فاذا اكثر منه ولد نفخا وقراقرا وصداعا
موذيا • واما ما يدفن في تبن الحنطة عن جانبي بحجوبتهما فهو شبيه
بما يرفع في الجرار الا انه يقوي المعدة ويعين على حبس البطن و
النفع من نفث الدم لما يكتسبه من عفوصة الحب والقشر غير
ان الاكثار منه مضر بالمثانة والراس لانه يولد صداعا عسر الانحلال
لما يولد من البخارات اذا حمي يكبس بعضه على بعض ولذلك صار ما يعلق بعلاقها
حتى ينشف الهوا اكثر رطوبته من غير ان يكسبه بخارا ولا غلظا اسرع
انهضاما من سائر العنب واحمد غذا واعدل واشد موافقة للتدبير الملطف
وابعد من تولد الصداع والنفخ لان الهوا قد ينشف اكثر رطوبته الفضلية
لانه لم يحمى ولا يكبس بعضه على بعض حتى يحمى ويولد منه بخارات غليظة
فاما فعله في حبس البطن او تليينه فانه غير مطلق ولا حابس لانه ليس فيه من
قوة العفوصة ما يحبس البطن ولا من زيادة الرطوبة ما يطلق ولذلك صار
غير مقوي للشهوة ولا مضعف لها لانه ليس فيه من القبض ما يقويها

ولا

ولا من فضل الرطوبة ما يفسدها • واما ما يصير في الطاق و في عصير ١٦٦
العنب الحلو فانه اغلظ واكثر غذا واقل موافقة للمعدة وابعد من
التدبير الملطف واكثر رياحا ونفخا لما يكتسبه من الرطوبات الفضلية
الغليظة • واما رطوبة العنب المعراة من اللحم فبعيدة عن الحبس الا انه اقل
من غذا اللحم لعنت واسرع انحدارا وذلك بسبب الرطوبة وغلبة
المائية عليها وبعدها من الغلظ واللزوجة ولذلك صار العنب الذي
لحمه وشحمه اكثر من مائيته ورطوبته وخاصة متى كان قشره اغلظ
وحبه اكبر واعظم والعنب الذي رطوبته ومائيته اكثر من لحمه
وشحمه مثل العنب الحديث الانعقاد اقل غذا واسرع انهضاما و
انحدارا وخاصة متى كان قشره ارق وحبه اقل واصغر شيء
ولذلك قال جالينوس ان اسلم اصناف العنب واقلها غائلة ما كان
نضجا حسنا ولحمه قليلا وماوه غزيرا وقشره رقيقا وحبه
قليلا صغيرا وعلق بعد قطافه مدة واكل بعد ان رمي بحبه
وقشره وقد يستخرج رطوبة العنب على ضربين وذلك ان منه ما يلبس
بعضه على بعض حتى يضغط بعضه على بعض ويسيل ماؤه ورطوبته
المعروف بالسلافة من غير ان يعتمد عليه بعضه ببعض ومنه
ما يعصر بالدوس والرهق حتى يخرج لحمه مع رطوبته • فاما الاول
منها المعروف بالسلافة فان رطوبته خالصة محضة لم يشبها عفوصة الحب
والقشر ولا غلظ اللحم ولذلك ارق والطف واسرع انحدارا
وانهضاما واسهل نفوذا في العروق واعون على اطلاق البطن
الا ان غذاها اقل وانحلالها من الاعضا اسرع فان اربطت المعدة
قليلا وبعد انهضامها ولدت نفخا ورياحا • واما النوع الثاني المستخرج
بالدوس والرهق فان لحمه وشحمه ولعض قوة حبه وقشره يخرج منه

ولذلك صار اغلظ واكثر غذاء واعسر انهضاما وابطأ نفوذا في العروق
ولهذه الجهة صار كثيرا ما يحدث سددا في افواه العروق ويولد منها
شدة الالتهاب لما يلتئم من عفوصته الا انه صار فيه شيء من تقوية المعدة.
وقد يختلف العنب من وجوه غير التي ذكرت وذلك ان يختلف من قبل طعمه
ومن قبل لونه ومن قبل لطافته وغلظه اما اختلافه من قبل طعمه فلكونه
على ضروب وذلك ان منه الشديد الحلاوة العسلي الطعم ومنه الرقيق
المائي القريب من التفه ومنه المتوسط بين ذلك الخمري الطعم. فما كان منه
حلوا عسليا كان اقواها حرارة واشدها توليدا للعطش واغلظها و
اكثرها لحما وغذاء واعسرها انهضاما وابعدها انحدارا واقواها على تليين
البطن. واخص انواع العنب بتوليد النفخ والقراقر وسدد الكبد والطحال
ذلك الطويل لبثه في العروق وعسر نفوذه فيها لغلظه وشدة حلاوته ه
وما كان منه رقيقا مائيا قريبا من التفه كان اقلها والطفها غذاء واعدلها
مزاجا واسرعها انهضاما ولذلك صار مقويا للمعدة مسكنا لها من
المرة الصفراء مسكنا للعطش موافقا لمن اعتدل مزاجه ورطوبته
واما ما كان طعمه خمريا متوسطا بين لطافة المزازة وغلظ الحلاوة فانه
بالاضافة الى المائي اكثر غذاء واغلظ وابعد انهضاما واقل تسكينا للعطش
وبالاضافة الى الحلو اقل غذاء والطف واسرع انهضاما واسهل نفوذا
في العروق وابعد من توليد السدد والرياح. فاما اختلافه من قبل لونه
فلكونه على اربعة ضروب لان منه الابيض الصافي اللون المائي القليل اللحم الرقيق
القشر الصغير الحب. ومنه الاسود الغليظ اللحم والقشر القليل
المائية العظيم الحب. ومنه الاصفر والاحمر المتوسط بين غلظ الاسود و
لطافة الابيض. فما كان من العنب ابيض صافيا كان ادرّ والطف واسرع
انهضاما ونفوذا في العروق واعون على ادرار البول الا انه اقل غذاء واسرع اسهالا

من الاعضاء. وما كان منه اسود غليظا كان اشدها عفوصة واكثرها
تقوية للمعدة واعسرها انهضاما وابعدها من ادرار البول الا
انه اذا انهضم كان غذاؤه اكثر. وما كان منه احمر واصفر كان
متوسطا بين غلظ الاسود ولطافة الابيض الا انهما اميل الى
الابيض منهما الى الاسود وامرهما من الابيض والاسود و
لذلك صار الطف واسرع انهضاما. وللفيلسوف في ذلك قول
قال فيه ان ما كان من العنب ابيض رقيقا كان اقل غذاء واسرع
انهضاما واقرب انحدارا من الاعضاء ولذلك صار الخمار المتولد
من شرابه ينحل من يومه. وما كان من العنب اسود غليظا كان اكثر غذاء
واعسر انهضاما وابعد انحدارا من الاعضاء. ولذلك صار الخمار المتولد
من شرابه لا ينحل الا في اقل من ثلثة ايام. وما كان من العنب اصفر او
احمر كان غذاؤه معتدلا وانهضامه متوسطا الا ان الاصفر الطف و
لذلك صار الخمار المتولد عن شرابه ينحل في يومين والمتولد عن الاحمر
ربما لم ينحل الا بعد يومين. وكل شراب يقرب انحلال خماره اقرب
فسكره اسرع. وكل شراب يطول انحلال خماره فسكره ابطأ
ولذلك صار الشراب الاسود ابعد سكرا واعسر انحلالا ويكون الشراب
الابيض اسرع سكرا واقرب انحلالا ويكون الشراب الاحمر والاصفر
ابطأ قليلا بعد من الابيض ه

القول في الزبيب

ان نسبة الزبيب الى العنب كنسبة التين اليابس الى التين الطري
الا انه الطف جسما. واقل حلاوة من التين فللطافة جسمه وقلة حلاوته
صار انفعاله اكثر من فعله وصار انقلابه الى المرار اسرع من انقلاب

التين الا انه متى لم ينقلب الى المرار كان اوفق للمعدة كثيرا لذلك
لخفته عليها وله انفعاله لها • وقد يختلف في طعمه وغلظه وفعله
على حسب اختلاف طعمه ومقدار جسمه فاما طعمه فيختلف على ثلثة ضروب
لان منه الحلو الصادق الحلاوة • ومنه ما فيه مرارة • ومنه ما فيه قبض
وخشونة وما كان كذلك فهو مركب من جوهر قوي سخيف وكلل محللا
معتدلا وقوة تقبض وتقوي • والسبب في تقويته طبيعته ذلك ان لحمه
ما كان حارا رطبا محللا فان حبه بارد يابس مقبض وما كان من الزبيب
حلوا كان اكثر حرارة ورطوبة وبخاصة متى كان اسود ولذلك
صار متوسطا بين ما يرخي ويشد لانه يرخي المعدة ولا يسدها ولا يطلق
البطن ولا يحبسه ولذلك صار له تعديل لما يصادف في المعدة
من الاخلاط الردية متى كان بشحمه ومن فعله تسكين اللذع الذي
في المعدة وبخاصة اذا كان لحما دقيق القشر صغير الحب • وما
كان كذلك كان نافعا لاوجاع الصدر والرية ملينا للسعال جلا للمثاني
الكلى والمثانة الا انه غير موافق والكبد والطحال اذا كان فيهما
حسا او غلظ • وما كان من الزبيب مائلا الى المرارة قليلا كان اقل غذا
واميل الى البرودة وقلة الرطوبة وخاصة متى كان ابيض ولذلك صار
مقويا للمعدة حابسا للطبيعة مسكنا للحر واكثر منه في هذا ما كان
عفصا لانه اقل انواع الزبيب رطوبة واكثرها يبسا ولذلك
صار اكثر تقوية للمعدة واعون على حبس البطن ولا سيما اذا كان لحمه
قليلا وحبه كثيرا وقد يستعمل الزبيب على ضروب مختلفة افعاله
وعلله ولذلك ان منه ما يوكل بحبه ومنه ما يوكل بغير عجمه وهو اكثر
موافقة للسعال وعلل الصدر والرية واوجاع الكلى والمثانة و
اعون على اطلاق البطن وبخاصة اذا كان طعمه حلوا وجسمه لحيما و

قشره

وقشره رقيقا وحبه صغيرا الا انه قليل الموافقة للكبد والطحال ١٦٨
اذا كان فيهما حسا وغلظ • وما يوكل من الزبيب بعجمه فهو اكثر تقوية للمعدة
والكبد نافع لخصر المعا وبخاصة اذا كان مرا او عفصا وكان لحمه قليلا
وحبه كثيرا • ونبيذ الزبيب المعمول بالعسل يجفف المعدة والمعا خاصة
اذا كان مطبوخا وكان مع ذلك عتيقا لان الزبيب اذا كان مطبوخا
كان اشد تجفيفا واقل ترطيبا وبخاصة اذا كان مع عسل ونبيذ الزبيب
اقل تجفيفا واكثر ترطيبا ولا سيما اذا كان معمولا بالسكر او بالعسل و
لذلك صار نبيذ الزبيب المطبوخ المعمول بالسكر اكثر موافقة للمشايخ و
اصحاب البلغم والسعال ونبيذ الزبيب المعمول بالسكر الطبرزد اكثر موافقة
للاحداث واصحاب المرة الصفرا ❁

في العسل

القول في شجرة الكرم في دانها

قال ديسقوريدس عصارة ورق الكرم اذا شرب نفع من قروح المعا
والذين ينفثون الدم والذين يشتكون معدهم وللحوامل من النسا وحبوط
للكرم الدقاق اذا انقع في الما وشرب فعل مثل ذلك وقد ينحل
من زهرة الكرم دهن يقوم مقام دهن الورد • وهو ان يوخذ الزهر
فيترك في دهن ويجعل في زيت الانفاق يوما ثم يعصر ويرفع ويستعمل
واجوده ما يكون اذا سقطت منه الحبة زهرة الكرم وورق الكرم الرطبة
اذا مضغ وشرب ماؤها نفع من القي العارض من المرة الصفرا والاسهال ٢
الكائن • واذا دق ورق الكرم وقضبانه وعمل منها ضماد كان نافعا
من الصداع الصفراوي • واذا خلط معها سويق الشعير وعمل منها ضماد
على المعدة سكن الالتهاب العارض فيها ونفع من الورم العارض لها وصمغ
الكرم الشبيه بالصمغ الحادث على القضبان اذا شرب مع شراب اخرج الحصا

واذا عمل منها لطوخ ابرت القوابي والجرب المتقرح وعن المتقرح و
اذا اردت ان تلطخ بها القوابي فاغسل المواضع قبل ذلك بطرون
واذا مسح بها منابت الشعر مع الدلك دايما حلق الشعر ومنع
من نباته وقضبان الكرم الطرية اذا احرق يسكن ... مثل الدبق كما ...
العرق وهذه الدمعة هي المسماه الصمغة وهي التي اذا الطخ على الثوالل
وزيادة قضبان الكرم ورماد حطب العنب اذا عمل منه ضماد مع الخل نفع
من العض الذي يدفع منها النواسير النابتة ومن البول والنوى العصب ومن
نهش من نهشته الافعى واذا عمل منه ضماد ادهن ولا دخل وسراب
نفع من الورم العارض للطحال ❁ والدمعة ... في دهن الكرم
الذي قول قال فيه انها توجد وهي ... ونفع في اكام حزن و
تجفف في الطال ولها قوة فانضه اذا اشرب هوت المعدة وعقلت
البطن وقطعت نفث الدم وادرت البول لقبضها للبطن و
اذا اطلت بخل ودهن ورد وحملت على الراس سكن الصداع
واذا اتمضمض بماها رطبة ويابسة قوت اللثة ونفعت الاسنان
وفي كتاب اخر يدل زهرة الكرم ثمرة الكرم وهي عوضه كما ... و
ورع وسمر ويس انه بعلمه من زهرة الكرم دهن وهو يقوم مقام
دهن الورد وصفته ان يوخذ زهرة الكرم ويدلك قليلا ويقع
في زيت انفاق ويحل دهن جيدا ويترك فيه ... ايام ... و
تعصره وتصفيه وتصيره في اناء ويحفظ ويستعمل عند الحاجة اليها

القول في التوت

التوت تلون على ضربين لان منه ما هو بعد في حد شديد الحموضة
ومنه ما قد نضج وكمل وصار حلوا وصار ما كان فيه بعد فجاجة و
حموضة

169 ١٦٩
حموضة وهي في طبيعته بارد يابس وله قوة فانضة مقوية للمعدة والمعاجلة
للطبيعة ولذلك صارت هذه الثمرة اذا جففت كان منها للطبيعة دوا
قويا لحبس البطن حبسا شديدا حتى انه يصلح لقروح الامعاء ولجميع العلل
التي تحتاج فيها الى حبس البطن واكثر من الناس من يسحقها ويخلطها مع الاطعمة
كما يخلط السماق وان احب ان يشرب بها مع الماء ومع بعض الاشربة شربها
وخاصة هذه الثمرة انها لا تفسد ولا سيما اذا طبخ بعقيد العنب او بربّ
مزينة وما كان من التوت كامل النضج وقد غلبت عليه الحلاوة نسبته حلاوته الى الحرارة
والرطوبة والبطوبة وان كانت نسبته الى البرودة لان الرطوبة اكثر من
حرارته واطهر ولذلك صار سريع الانحدار عن المعدة ملينا للبطن مدر
للبول الا انه متى وافى في المعدة غذا قد تقدمه او فضولا قد سبقه
عاقها ذلك عن الانحدار بسرعة وطال لبثه في المعدة ولحقه الفساد
من قرب واضر بالمعدة والراس وان لم يعقه عائق عن الانحدار
من المعدة انفصل بسرعة وغذا غذاء يسيرا رطبا من غير تبريد للمعدة
ولا تسكين لحرارتها ولذلك صار من الواجب الا يوخذ الا على الخلو
من الغذا او نقاء من الفضول وخاصة الفضول الرطبة لانه ان وافى
في المعدة فضولا رطبة كان الفساد الذي يسبق اليه اسرع ولا يؤمن ان
وصف بشيء مما يتولد من الهوى والطبخ اذا لم يسعمها على ما ينبغي الا انه
غير منهضم للغذى لتفسيح الطبخ ولا مضرة بالمعدة كاضرار ... ايضا
لان الطبخ اكثر ارخا لعصب المعدة والتوت اذا انهضم على ما ينبغي
ولم يعقه عائق عن الانحدار طرف لما يتبعه من الطعام وسهل انحلاله و
اطلق البطن وادر البول فكان اصلح الاكل لانه على مثل هذه الحال لا
يفسد واذا كان غذاوه وان لم يفسد فسادا وبحا سريع الانحلال من الاعضاء
الا انه رطب لا محالة من غير تبريد لان التبريد ليس هو من طبعه للحلاوة الا
ان يبرد بالماء المسلد بالبرد او بالثلج فيستعمل ... من الماء ... على

تسكن الحراره وان كان ذلك زائدا فى تفجيجه وبعد الحذاقه الا ان يكون
المستعمل له قد لحسف معدته وعلت عليها الحراره واليبوسه
فيعرض لك على حصمه ونصر محمود استكنا لحراره الكبد وقبل ان
المعده اذا صارت الى مثل هذه الحال من الحراره واليبوسه لم يكن بد
للكبد من ان يناله بعض ذلك واذا اخذ التوت على الريق مسحوقا بالما
البارد او بالثلج قطع العطش وسكن الالتهاب ولاسيما اذا كان فى التوت
بعض المراره • ولحا السوس فى التوت فصل بديع وقال فيه ان فى
التوت الحلو قوه مسهله مشاكله لقوه الادويه المسهله الا انها ضعيفه
ولم يوضح السبب فى ذلك وليس يمكن ان تكون مثل هذه القوه فى التوت
النضيج على انى شجره من الخواص العجيبه لانا نجد لحا هذه الشجره
واغصانها وورقها مراره وحدة بحلولها وتقطع وتقتل الدود
العريض المعروف بحب القرع وتخرجه من البطن • واذا دق ورقها وحمل
على السره فعل مثل ذلك • واذا دق عروقها وطبخت وشرب ماوها
لين البطن واخرج الدود وحب القرع • واذا دق قشرها وورقها و
طبخا وتمضمض بماهما وامسك فى الفم ساعه نفع من وجع الاسنان واذا
طبخا وطلى واحدا منهما غير مره نفعا من الحكه المحدثه الى التهاب و
الدوثين • واذا طبخ ورقها مع ورق الكرم وورق التين الياس بماطر
سود الشعر • واذا اسرب من عصاره الورق مدار اوقيه ونصف نفع من
نهش الرتيلا • واذا حفر الانسان عن اصل هذه الشجره وشرط شرطات وتركه
ليله وجد فى الشرط بالغداه رطوبه جامده تنفع من وجع الاسنان وتسهل
البطن • واذا اسحق اصل هذه الشجره وجعل فى حل بقيف وصير فى الشمس
اربعه عشر يوما وجفف وسحق وحمل على الاضراس المأكوله قلعها كلها
ومما ينفع ضرر التوت ان يغسل قبل اكله بالماء مرات ولا يوكل الا على الريق
على خلاء من المعده وتقاء من الفضول منها لانه اذا استعمل على هذا المثال كتب

١٧٠ من الماء بروحه لسكنها الحراره وبعد امن الفساد لنقا المعده وقوتها
على هضمه وامن صاحبه اضراره بالمعده والراس • قال ولديسقوريدس
فى التوت النضيج قول وقال فيه ان عصارته اذا طبخت فى اناء نحاس ووضع
فى الشمس اياما حتى ينعقد كان اشد لقبضها وان خلط معها يسير
من عسل كانت صالحه للورم العارض للعضل الذى على جنبى الحنك و
اصل اللسان وان صير فيها شب يمانى ونسيم من عفص ومن عصير
وثمر الطوما واصول السوس المعروف بالايرسا ولنذر وسعد كان
اقوى لفعلها ولك ان تزيد فى هذه العقاقير • وتقتصر على ما تراه من
مزاج المعالج بها لانا قد وصفنا بعض المطبوخ مدانا لهذه الايرسا و
السعد والكندر وصير بدل العسل سكرطبرزد

القول فى الاجاص

الاجاص فى جملته يعدو اعدا يسيرا جدا لانه على ضربين لان منه الابيض
المعروف بالشاهلوج ومنه الاسود المعروف بالاجاص على الحقيقه
فاما الشاهلوج فبطئ الانهضام ردى للمعده قليل الاسهال للبطن
ذلك لغلظ جسمه وقله رطوبته وبعد انحداره ولذلك وجب ان لا يعرف
منه الا ما كان عظيما فى غايه النضج والكمال • واما الاجاص الحقيقى فيقسم
قسمه اوليه على ضربين لان منه البستانى ومنه البرى • والبستانى على ثلثه
ضروب لان منه الاسود الكامل النضج والعذوبه ومنه ما هو بعد اخضر
فى غايه الفجاجه والعفوصه ومنه ما هو احمر اللون متوسط النضج يدل
على طعمه الحمضه المتوسطه بين الحلاوه والعفوصه وبين كل نوعين من هذه الانواع
نوع اخر متوسط لان بين السواد الكامل النضج والحلاوه وبين الاحمر الحامض
المتوسط النضج نوع اخر حمرى اللون فى طعمه مزازه وبين الاحمض

الصلب وبين الاحمر الحامض المتوسط النضج نوع اخر مايل الى البياض
والتورد قليل في طعمه قبض مع شي من تفاهه لان رطوبته ارق و
الطف من رطوبة العفص واغلظ من رطوبة الحامض فما كان اسود كامل
النضج والحلاوة كان اميل بردا واكثر رطوبة لان برودته في اول
الدرجة الاولى ورطوبته في اخرها. فما كان لذلك كان من شانه ان
يرطب المعدة ويرخيها ويطلق البطن ويحدر صفرا وبخاصة متى
كان جسمه عظيما رخوا الا ان الاكثار منه مضر بالمعدة لبرودته
ورخاوته. فما كان منه ارضيا عفصا في غاية الصلابة والفجاجة كان
مذموما للغذا والدوا جميعا واشد اضرارا بالمعدة من قبل انه عديم
ولا فيه تغذية للبدن اصلا ولا هو مطلق للبطن لكنه غليظ عسر الانهضام
بطي الانحدار يثقل في المعدة لكثرة الانفاخ لها الا ان الحامض منه المايل
الى التفاهة اصلح قليلا واقل اضرارا بالمعدة لما فيه من زيادة اللطافة وقلة
العفوصة ولذلك صار مقويا للمعدة. فما كان منه احمر حمرة ما كان اكثر
تبريدا واقل رطوبة لان برودته في وسط الدرجة الثانية ورطوبته في اولها
ولذلك صار افضل لمن احتاج الى تبريد المعدة وتقويتها الا ان تليينه
للبطن اقل والافضل من الاجاص ما كان لحمه رقيق القشر في طعمه مرارة
مع يسير من قبض. وينبغي لاكله ان يقدمه قبل طعامه بساعة لانه اذا
وافى المعدة خالية من الطعام اطفا الحرارة وسكنها واسهل مرة صفرا
فاما المحرور فينبغي ان يتناوله بعقبه بشرب العسل ليحلل ما يتولد
في المعدة من رطوبته واذا طبخ الاجاص وصفي ماوه وشرب بسكر او بعسل
كان اقوى لاطلاق البطن ولا سيما اذا الث الانسان بعد شربه له وقتا
طويلا لم يتناول غذا ∴ واما ديسقوريدس فذكر ان الاجاص الشامي
وبخاصة الدمشقي انه اذا اكل حبس البطن. وانكر جالينوس ذلك وقال
ما ادري

ما ادري كيف قال ديسقوريدس هذا في الاجاص الدمشقي ويحكي عنه يطلق
البطن وما احسب ان ديسقوريدس قال هذا القول مطلقا لكنه قاله بالاضافة
الى غيره من الاجاص وبخاصة اذا اضيف الى الاجاص المجلوب من ارمينية
الداخلة لان الاجاص الدمشقي اقل الاجاص اطلاقا للطبيعة لغلبة القبض عليه
والاجاص المجلوب من ارمينية الداخلة اكثر الاجاص اطلاقا للطبيعة لانه
اشد حلاوة واقل قبضا واما انا فاني شاهدت بمصر اجاص يجلب من فارس صغير
الحب مدور حسن السواد حلو الطعم اذا اكله الانسان احدث له كرب به
مجلس ∴ ولجالينوس في الاشجار قول قال فيه وفي الجملة ان كل الاشجار
الاصول التي يوجد القبض في قضبانها وورقها ظاهرا بينا فانها اذا
طبخت ويتغرغر بمائها كانت نافعة من ورم اللهاة واللوزتين والنغانغ
قاطعة لسيلان المواد المنجلبة اليها ولذلك صار ورق الاجاص
وبخاصة الدمشقي منه اذا طبخ بشراب وتغرغر بمائه نفع من سيلان المواد
الى اللهاة واللوزتين واللثة **في الاجاص البري** واما ثمره
الاجاص البري الصغير فيقبض قبضا بينا ويحبس البطن واذا طبخ
بطلي صار طعمه اطيب وامساكه للطبيعة اشد وزعم قوم ان صمغه اذا شرب
بشراب فتت الحصاة واذا محي بخل وطلي على الثواليل الذي تكون
بالصبيان اذهبها واذا كان هذا الصمغ يفعل مثل هذا الفعل فبين انه قطاع
ملين

القول في المشمش

هذه الثمرة يعرف عند اليونانيين بالتفاح الارمني كما يعرف الخوخ بالتفاح
الفارسي وزعم جالينوس ان الاسم الذي كان يسمى به ثمرة المشمش برياقو ميير
وصار يسمونه السرمونيا وهو في طبعه بارد رطب في وسط الدرجة الثانية
ورطوبته ولحمه سريع الاستحالة الى الفساد في المعدة يولد بلغما غليظا لزجا

في جداول الكبد والعروق ويحدث بأن حميات متطاولة لان غلظ الرطوبة
يمنعها من الانبساط في العروق . ولذلك صار المشمش رديا في جميع حالاته
ولهذا ما وجب ان يؤكل قبل الطعام ولا يؤكل الا على نقاء من المعدة من الطعام اعلى صح
ونقاء من الفضول لانه بعد الطعام يعوم ويطفو في المعدة ويستحيل الى
الحموضة والعفونة بسرعة . ومما يدفع ضرره ان يؤخذ على ما ذكرنا
ويستف بعده انيسون ومصطكي من كل واحد وزن مثقال ويشرب عليه
ميبه او نبيذ عسل او نبيذ زبيب بعسل . والدهن المستخرج من حب المشمش طراد
للرياح نافع من رياح البواسير اذا مسح به المقعد

القول في الخوخ

الخوخ مادته رطب في اول الدرجة الثانية وهو في اكثر حالاته
موافق للمشمش في جهات ومخالف له في جهات . اما مخالفته له
فلانه الذ طعما واوفق للمعدة من قبل انه لا يفسد في المعدة ولا
يحمض فيها كالمشمش . واما موافقته فلانه يشركه في توليد البلغم
الغليظ المزج في جداول الكبد والعروق وفي سرعة استحالته و
فساده في المعدة الا انه دون المشمش في ذلك لكثرة غلظ جسمه
وقلة رطوبته . ومما يدفع به ضرره ان يؤخذ على خلاء المعدة من
الطعام ونقاء من الفضول ويشرب بعده شراب صرف الا انه ينقسم
قسمين لان منه نوع كبير المقدار املس اللون مزغب ويسمى المشعر
وربما كان في بعض اجزائه توردا قليلا . ومنه نوع اصغر لطيف
المقدار املس السطح احمر اللون وربما كان في بعض اجزائه صفرة
واهل مصر يسمونه بالخوخ الزهري . فالاول منهما الاسمن المراعب الغالب
على طعمه الحلاوة مع مرارة يسيرة لانه اكثر رطوبة واروح و

لذلك

ولذلك صار في جميع ما ذكرنا من سرعة فساده في المعدة واستحالته
في البلغم الغليظ اسبق واكثر ومن خاصته هذا النوع من الخوخ انه اذا
شققته بسكين وتركته ساعة شممت منه رائحة كريهة . وفي هذا دليل
على سرعة استحالته الى العفونة . واما النوع الثاني المعروف بالزهري
فهو اذكى رائحة واعطر واذ طعما واقرب من المرارة وابعد من الحلاوة
واقل رطوبة ولذلك صار اشد لطافة للمرار واقل اضرارا بالمعدة
لانه ابعد من الاستحالة الى الفساد . واليابس من الخوخ ابعد انهضاما
واما ورق هذه الشجرة وقضبانها فان فيه مرارة يسيرة و
لذلك صار ورقها اذا دق وعصر ماؤه وشرب اسهل الدود
والحيات والعقارب وحب القرع من البطن . ويفعل ذلك ايضا اذا
حمل على السرة من خارج . واذا دق ورقه ودلك به بعقب النورة
في الحمام قلع رائحتها . واذا عصر ماؤه في الاذن قتل الديدان المتولدة فيها

القول في التفاح والسفرجل والكمثرى والرمان

هذه الثمار في جملتها تنقسم قسمة جنسية على ضربين لان منها ما قد تم نضجه
على شجره وكمل . ومنها ما هو بعد في فج غليظ صلب خشبي . فما كان منها
صلبا خشبيا كان مذموم الغذاء جدا بل لا غذاء له اصلا مع اضراره بالمعدة
لانه قابض لها لشدة قبضه وعسره لجرمها وجمعه له ولذلك يحدث عنه
الما موجعا . واذا انحدر عن المعدة لم يسهل سلوكه في العروق ولا نفوذه
فيها لغلظ الخلط المتولد عنه ويبسه وخشونته ولهذا السبب يطول
لبثه في المعدة حتى يتبخر ويعفن والاكثار منه يولد حميات طويلة بعيدة
الانحلال جدا . ومن قبل ذلك وجب ان يحذر استعماله والقرب منه

اصلا ولذلك جميع الفواكه التي لم يستكمل نضجها على نباتها وشجرها واما
ما كان قد تم نضجه وانتهى وكمل فنقول على ضروب لان منه ما يكون عفصا
ومنه ما يكون حلوا ومنه ما يكون تفها لا طعم له ولا مذاق فما كان منه
عفصا كان جوهره باردا يابسا ارضيا موافقا لمن قد افرط على مزاج
معدته الحرارة والرطوبة لانه لشدة قبضه يعصر جرم المعدة ويحدر
كثيرا من رطوباتها الى اسفل وينشف ما بقي منها ويقوي المعدة
والمعا الا انه في نفسه غليظ عسر الانهضام بعيد من النفوذ في
العروق ومولد للنفخ مضر بالاعصاب لشدة قبضه وجمعه
والشي هذا الفعل يكون في جرمه ولذلك حسبوا الى الحل بالعرض
لانه يقوي جمعه ليصير اجزا العصب ويعرق اصولها بما جاوزها
مما يتصل فيه اليه ويقوم مقام الحاد الحريف المحرق للاتصال
فاما رطوبته فانها على الانفراد احمد كثيرا الا انها الطف واخف
على المعدة ولذلك صارت مقوية للمعدة والمعا مانعة من نفث الدم
قاطعة للاسهال المري والقي الدلالكي ويجب ان تمص رطوبة هذا
النوع من هذا الثمار ويرمى ثفله او يتلطف له بما يزيل عنه غلظه
ويلين خشونته ويعين على هضمه ليستعمل منه رطوبته ولبانه ويعلق على
بخار ماء حار يغلي حتى ينضج ويلين او يشوى في جمره ويجعل موضع الحب عسل
او سكر على حسب مزاج المستعمل له ويطبخ يصير كل واحد على الاخر
ويلبس بعجين من خارج ويدفن في دقاق جمر او يلقى في تنور او يدخل
في فرن حتى ينضج العجين ويفارق الاحتراق ويستعمل وقد داخل جسمه
العسل او السكر فان ذلك مما يفيده رخاوة ولبانه ولذاذة عند الطباع
ويعين على هضمه ويمنع من اضراره بالعصب الا ان فعله في قطع الاسهال
يضعف ويصير موافقا لمن كان في صدره علة وما كان منه قابضا كان فيه مع
الجوهر

الجوهر الارضي اليابس جوهر عذب مائي ويستدل على ذلك من قلة
عفوصته ولذلك صار برده اكثر من يبسه لان رطوبته قد رقت ولطفت
وصار جسمه رخوا والين ولهذه الجهة صار موافقا لمن علته على معدته رطوبة
غير مفرطة لان قوته تضعف عن مقاومة الكثير من الرطوبة من قبل ان يبسه
وجفافه دون يبس العفص وجفافه كثيرا ولهذه العلة صار فعله في تقوية
المعدة وسائر البطن وحبس الاسهال والقي ابين والطف كثيرا ولذلك
فعله في تقوية الشهوة والمعونة على الهضم لانه يفعل بغير عنف ولا
استكراه للطبيعة ولا اضرار بالحاسة ولذلك نسب فعله جالينوس
الى فعال المسلوق والمشوي من العفص ولهذه الجهة استغنا عن الحيلة فيما
يلطفه ويرخي جسمه لانه لو سلق او شوي لزال عنه قبضه لضعفه ويطلب
خاصته ومنفعته ويخرج من حد الدوا وصار الى حد الغذا وما كان منه
حامضا كان الاغلب على مزاج الجوهر المائي مع ارضية يسيرة ولذلك
صار برده اكثر ويبسه اقل والطف من يبس العفص لقرب لطافة الهوى
في الخفة ولهذا صار موافقا للخلط البارد اللطيف الغواص وصار فعله مركبا
لانه يقبضه ويقويه يقوي المعدة وسائر البطن ويقطع الاسهال المري
والقي الكائن عن حدة ولطافة رطوبته يقطع العطش ويقمع حدة الصفرا
ولخصوصه يشفي من الخفقان المري الحار ويفتح الفصول الغليظة
الحاسة في المعدة متى كانت عن بارده في الكيموسات الحلوة متى كانت حلاوتها
خالصة لم يشبها حرافة ولا حدة والسبب في فعله في الاشيا الغليظة انه
بتلذعه يقطعها ويحدرها ويلين الثفل والسبب في فعله في الاشيا الحلوة
انه بلطافته يلطفها ويطفي لهبها ويوصلها الى جميع البدن ويصلح ان
يستعمل هذا النوع من هذه الثمار قبل الطعام ويقطع حلا الكمثرى قال
ديسقوريدس جرد فيه قولا ما لدفعه ان الكمثرى اذا اخذ على الريق كان ضارا

وسائر النسب في ذلك والعلة الموجبة له في موضعه الاخص به عند ذكرنا الكمثرى
على الانفراد . واما السفرجل والتفاح والرمان فان استعملها قبل الطعام
وهي عفصة او قابضة او حامضة مما يقوي جرم المعدة والمعا ويمنع الاسهال
المري وينفع من عسر المعا واستعمالها بعد الطعام مما يقوي فم المعدة ويجمعه
ويدفع الطعام من اعلا المعدة الى اسفله ويمنع البخارات المتصاعدة ويمنعها
من الترقي الى الراس ويمنع القي المري الا انه يجب ان يتوقا جرم العفص
منها خاصة ويستعمل رطوبته وماؤه فقط لما فيه من غلظه وصلابته لعصب
المعدة . وما كان من هذه الثمار حلوا كان الغالب على مزاج الجوهر المائي القريب
من الاعتدال المنحرف الى الحرارة قليلا ولذلك صار قليل التبريد ضعيفا
ضعيف التقوية للمعدة . ولهذه الجهة صار غير موافق لمن كانت معدته
حارة او كان فيها شي من استرخا ومضر لمن كان به اسهال او قي . وما كان
منها تفها لا طعم له ما كان مطبوعا في جميع الجهات لان الغالب على مزاج البرودة
والرطوبة ورطوبته اكثر من برودته لغلبة المائية عليه ومشاكلته لطعم الما و
لذلك صار لا خير فيه من جهتين من قبل انه لا لذاذة له يكسبها الى الغذا
ولا منفعة فيه ينسب بها الى الدوا لان ليس فيه عفوصة تقوي بها
المعدة ويمنع الاسهال ولا له حموضة تقمع بها حدة الصفرا وتقطع
القي المري ولا له حلاوة تغذو بها الكبد يولد خلطا محمودا ورطوبات
ليست مذمومة . واذ اتينا على التفاح والسفرجل والكمثرى والرمان في
الجملة فلنأتي الان بما يخص كل واحد منها على الانفراد

القول في التفاح

لما كان شجر هذه الشجرة غير متنوع في طبيعته وجوهريته لان منه العفص
الارضي الخالص اليبس . ومنه القابض المركب من جوهر ارضي وجوهر عذب
عذب مائي ومنه الحامض اللطيف المركب من جوهر مائي مع ارضية يسيرة

ومنه

ومنه الحلو المعتدل الجوهرية المتوسط بين الكيفيات الاربع . ومنه التفه
المائي وجب ان تكون ورقها واغصانها ولحاها ايضا كذلك . ولذلك قال
جالينوس ان ليس طبيعة شجر التفاح كله طبيعة واحدة كما ان ليس طبيعة
ثمرته التي هي التفاح طبيعة واحدة لان من التفاح ما هو عفص خشبي .
ومنه ما هو قابض قليل العفوصة ومنه ما هو حامض ومنه ما هو حلو
ومنه ما هو تفه لا طعم له . والعفص والقابض ابردها واغلظها و
ابعدها انهضاما الا انهما اشد تقوية للمعدة واقطع للاسهال .
والقابض منهما الطف وارق لغلبة الجوهر المائي عليه ولذلك صار
استعماله احرى وعند ذلك لمن اراد الزيادة في تقوية معدته وقطع الاسهال
والقي جميعا لان منافعه اذا كان قابضا منافع المسوك والمسلوف من
التفاح العفص . واما الحامض فالغالب عليه البرودة واللطافة مع ارضية
يسيرة ولذلك صار يبسه اقل من يبس القابض ولضعف يبسه صار لطيفا
جواذا قامعا لحدة المرة الصفرا نافعا من الخفقان مسكنا للعطش
مقويا للمعدة منبها لشهوة الطعام حابسا للبطن مانعا للقي وخاصة
اذا اخذ على الريق او على ثفل المعدة لانه اذا اخذ بعد الطعام منعه
الطعام الذي يلقاه من الرسوب في قعر المعدة ومواضع الطبخ و
بقي طافيا عواما وعصر اعلا المعدة واحدر ما فيها الى اسفل وصار
سببا لاطلاق البطن . وان كان العفص والقابض اقوى في هذا الفعل
من الحامض كثيرا . واما الخاصية التي هي للحامض دون العفص و
القابض فهي انه متى وافا المعدة حصولا عليه لبث ببارده
وقطعها لحموضته ولطافته واحدرها وليس الثقل ومتى وافا كيموسا
حلوا لم يسبه حرارة ولا غلظ لطفه وطرق له السبيل الى جميع البدن .
ومن فضل سويقه وشرابه الشايع في تقوية المعدة وقطع العطش و

القئ والاسهال المرى والنفع من الخفقان وقمع حدة الصفرا فربما
من فعل ماه اذا شرب او اذا اكل جرمه طريا ولا سيما اذا كان شرابه مركبا من
ماء التفاح المز ومن الرمان الحامض وكان طريا لم يعتق فيعفن لان ماء
التفاح خاصة قليل البقا لان ليس فيه من العفص ما للسفرجل وذلك لان
فيه رطوبة رقيقة ماسكة تحصره وسهل الى الحموضة سريعا . وللحاسوس في هذا
فصل قال فيه ان جميع التفاح فيه رطوبة فضلية لينة مالئة ويدل على ذلك
اليبس فيه شي من سما عصارته اذا رفعت كما سما عصارة السفرجل لكنها تفسد
وتحمض عن قرب الا ان تطبخ مع السكر والعسل . واما الحلو فانه لما كان معتدلا
في الكيفيات الاربع صار قليل الانفعال من كان معدته باردة واما حسنه للبطن
واطلاقه له فليس فيهما فعل ظاهر ولا اثر بين . واما المز من التفاح فان
جوهره لما ممتزجا من طبيعة الحامض والحلو صار فعله ايضا مركبا متوسطا
بين فعل الحامض وفعل الحلو ولذلك صار فعله في تقوية المعدة وقطع القي
والاسهال عن يسير والطافي لانه مركب من طبيعة الحامض والحلو . والحامض
فان كان حابسا للبطن فان الحلو مليّن له . واما فعله في تسكين العطش و
قمع حدة الصفرا فقريب من فعل الحامض . واما نفعه من الخفقان فبين واضح
للحمرة الى التي في طعمه . واما ما لا طعم في التفاح فانه لما الاغلب على
مزاجه الرطوبة المائية لم يكن له لذاذة ولا منفعة ولذلك صار معنا عن نافع
للمعدة ولا قاطع للاسهال . واما ورق التفاح وعصارته ولحاه فانه
ما كان منها من شجر ثمره قابضا او حامضا كان نافعا في تقوية المعدة عند //
استرخائها وفي ادمال الجراحات وفي منع ما يتحلل ويصب الى المواضع
الوارمة عند

القول في السفرجل

واما السفرجل فينقسم جنسه على ضربين لان منه النضيج الكامل
النضج

النضج ومنه الذي الفج الخشبي فما كان منه فجا خشبيا كان مذموما
جدا لانه غليظ ارضي عسر الانهضام يولد خلطا خشنا حاسيا لا
يغذو البدن اصلا ولذلك وجب ان يحذر وان كان في جنسه كريها واما
النضيج وهو بالقول المطلق بارد في اخر الدرجة الاولى يابس في
وسط الثانية ولذلك صارت عفوصته وقبضه اكثر من عفوصة التفاح
وقبضه ومن قبل ذلك صار نافعا من نفث الدم وقاطعا للاسهال من
المعدة مقويا لها وان طال لبثه فيها الا ان الاكثار منه يحم وان استعمل
اذا احتيج بعد طعام وكان الطعام مع ذلك حلوا ولزجا ولهذه الاسباب صار
في بعض احواله موافقا للتفاح وفي بعضها مخالفا له فاما موافقته له في طبعه و
مزاجه واختلاف انواعه وطعومه وذلك ان منه ايضا العفص ومنه القابض
ومنه الحامض ومنه المز ومنه الحلو ومنه التفه . والعفص من انواعه اكثر
ارضية واغلظ واعسر انهضاما واشد عصرا للاعضا ولا سيما الاعضا
العصبانية ولذلك صار جسمه مذموما منسوبا الى الحلق والحلوق بالعرض لانه
بافراط جمعه يعوق الاتصال كما يفرقه الشي الحار الحريف ومن خاصته انه
اذا ادمن استعماله على الريق ورث القولنج وجمع العصب ولهذا صار اكله على الريق
مذموما جدا متى كان اكله على سبيل الدوا والغذا على سبيل الحاجة والدوا و
اما رطوبته فانها على الانفراد الطف واحمد على المعدة كثيرا ولذلك صار
فعلها في تقوية المعدة وادرار البول وقطع الاسهال والقي ونفث
الدم الطف وافضل كثيرا واظهر منفعة ولذلك وجب ان يمص
ويرمي ثفله ويحتال له بما يلطف جسمه ويلين خشونته وذلك على هيئة
مثل سلقه بالماء وتعليقه على بخار ماء حار لعلي حتى ينضج او يشوى ويسرع
حبه ويقصر في موضع عسل او سكر ويطبخ بقصر ويلبسا عجينا و
ويشويا اما في رماد جمر واما في تنور ولما في فرن او يدفنا بالسكر الطبرزد

لمن كان محرورا او بالعسل لمن كان مرطوبا . واما القابض من السفرجل وهو ما
طعمه عفص وفعله قريب من طبيعة العفص وفعله الا انه الطف واعدل لان فيه شيئا
الا ان رطوبته الفضولية اكثر وغلظه اقل ولذلك قل اضراره بالمعدة و
واستغنى عن الناس الحيلة فيما يلطفه ويلين جسمه ويعين على هضمه ولهذا
اقامه جالينوس مقام المشوي والمسلوق من السفرجل العفص . واما
الحامض فان الغالب عليه الرقة واللطافة وان كان فيه بعض القبض و
العفص قليلا ولذلك صار عوضا ملطفا مسكنا للعطش وقامعا لحدة
المرة الصفراء نافعا من الخمار والقيء والاسهال المري مدر البول مقوي
لشهوة الطعام لمناسبته للقوة الشهوانية في طعمها وطعمها ومن خاصيته
ان شمه يمنع القيء وقصه على المعدة يمنع بخار النبيذ المرتقي الى الراس الا
انه يسهل البطن العفص ولذلك صار الاكثار منه على المعدة مذموما لانه
يعصر اعلا المعدة ويحدر ما فيها ويخرجه قبل تمام هضمه . واما الحلو فمزاجه متوسط
مائل الى الحرارة قليلا ولذلك لم يكن له فعل ظاهر في تسكين الحرارة وقطع
العطش . واما المز فمتوسط بين طبع الحامض وطبع الحلو وكذلك لم
يكن له في اطلاق البطن ولا في حبسه اثر بين الا انه مدر للبول والفرق
بين الحامض والمز كالفرق بين العفص والقابض . واما التفه الذي لا طعم له فقد
اغنانا عن اعادة القول فيه ههنا ما تقدم من ذكر ماله عند كلامنا في هذه
الثمار على الجملة لانا قد اعلمنا هناك انه مذموم من كل جهة اذ كان لا لذاذة
فيه ولا منفعة . واما مخالفة السفرجل للتفاح فلخاصيتين يختص بهما
السفرجل دون التفاح احداهما انه مع ما فيه من القبض مدر للبول وبخاصة
اذا كان قابضا او حامضا او عفصا مدبرا اعني بالمدبر المسلوق والمقلو على
حار ما يقلى او المشوي او المز بالعسل . وان كان في التفاح ايضا بعض
ذلك الا انه غير مخصوص به كاختصاص السفرجل به . والثانية انه لا
نعد

لا تفسد المعدة ولا يستحيل فيها كاستحالة التفاح لان في التفاح رطوبة فضلية
نية غير نضجة بها يسرع استحالته وخاصة الحلو منه والتفه وان كان احمض ذلك
كثيرا . ولروفس في هذا فصل قال فيه . ان السفرجل لا يكاد ان يفسد
في المعدة في حال المرض فضلا عن حال الصحة . وقد يستدل على ذلك من
شراب السفرجل لانا نجده يحرز فيبقى وقتا مديدا من غير ان يستحيل ولا
يحمض كما يحمض التفاح ففي هذا دليل على ان في التفاح رطوبة فضلية نية غير نضجة
تغيره وتسهله الى الحموضة بسرعة . وحكى جالينوس انه اصلح رب سفرجل
ساذج وصيره في اناء ضيق الراس وكان يطلي على راس الاناء كل وقت
عسلا وخزنه فمكث عنده سنين ولم يتغير ولذلك ينبغي ان نفعل بكل شراب
يحتاج ان يحفظ زمانا مديدا . وقد يختلف فعل السفرجل على حسب اختلاف
اوقات استعماله . وذلك انه اذا اخذ والمعدة خالية من الغذا نقية
من الفضول تمكن من جرمها وقواه ودبغه دبغا وفعل فيه ما له الفعل
بطبعه من تقوية المعدة وقطع الاسهال والقيء ونفع من نفث الدم وادر
البول . واذا اخذ والمعدة مملوءة طعاما لطف وعام ويمكن من جرم المعدة
وقواه وعصر اعلا المعدة ودفع الطعام الى اسفل واحدره بسرعة و
كانت منفعته في قطع القيء اكثر منها اذا اخذ قبل الطعام لانه يقوي فم المعدة
ويدفع ما فيه من الفضل الى اسفل ولهذا صارت الاشياء التي شانها ان تحبس
البطن تعين على الامتلاء لان المعدة اذا اعتمدت على اخراج الفضل من اسفل
وعاقها عن ذلك عائق دفعته الى فوق ولذلك وجب على من اراد استعمال
السفرجل لتقوية المعدة وحبس البطن ان يتناوله على الريق والمعدة
خالية ولتقوية المعدة وحدر البطن الى اسفل فيتناوله بعد الطعام ولا يكثر
منه فان الاكثار منه بعد الطعام مذموم لانه اذا خالط الطعام منع من نزوله وتسبب
من ان ينهضم بسرعة . فان قال قائل فلم لا كان ذلك في التفاح ايضا قلنا له

ينبغي

كان في التفاح رطوبه وصلابه تمنع نضجه بها فساد الى الاسهال وبه قوه الرع
ومن خاصه السفرجل انه مع ما فيه من القبض يدر البول وبخاصه العفص منه
والقابض والحامض واما شراب السفرجل فيكون على ضربين لان منه ما يتخذ
ساذجا ومنه ما يتخذ بالعسل او بالسكر والساذج منه اجود واكثر قبضا
واشد تقويه للمعده وقطع الاسهال لان قوته شبيهه بقوه الزعرور
الا انه ليس فيه لذاذه الزعرور واما المعمول منه بالعسل فهو اقل قبضا و
اضعف فعلا في تقويه المعده وقطع الاسهال الا انه انفع لمن كان في
صدره علة واما المعمول بالسكر وهو اكثر [illegible] من المعمول بالعسل و
الثاني فعله في تقويه المعده وقطع الاسهال والقي اضعف من فعل الساذج
كثيرا والمربا بالعسل من السفرجل يدر البول والعسل الذي تربى به
يستفيد من السفرجل قوه يعقل بها البطن ويسحق السفرجل اذا
خلط مع الضمادات النافعه من الاسهال والقي والالتهاب
المعده والورم الحار العارض للثدي وحشا الطحال زادت منفعتها
زياده بينه ودهن زهر السفرجل يستعمل في اشياء [illegible] في الضمادات
المحتاجه للقبض والتقويه [illegible] العارضه واذا شرب بشراب
قطع نفث الدم ونفع من الاسهال والقي ووسع ادرار الطمث المفرط
ولديسقوريدس دهن يعمله من السفرجل سماه السفرجلي يقوم مقام
الاشيا القابضه **وصفته** يؤخذ من الزيت الانفاق اربعه وعشرون
رطلا ومن الماء ستة اقساط ومن الماء العذب عشره اقساط [illegible] الجميع ويلقى
فيه من قشور [illegible] ثلاث اواق ومن الاذخر اوقيه ومن [illegible]
ثلاث اواق وينقع فيه يوما وليله ثم يطبخ حتى ينضج جيدا ثم يصفى
الدهن ويصير في انا واسع الفم ويغطا الفم ببارده او بحصير منخل
ويحمل على البارده او الحصير سفرجل ويغطا الكل بثياب ويترك اياما
ليسرع

كثيرا حتى ياخذ الدهن قوه السفرجل ثم يرفع السفرجل وينقع في
ذلك الزيت يوما وليله ويعصر ويرفع في قوارير ويحرز وينفع به
الا نحاس القروح العارضه فيها والذكر من حرقه البول واذا ادهن به حبس
العرق ومنعه من الخروج ولما يمسح الراس به نفع من الابريه والحاله واذا
لطخ على الشقاق العارض من البرد وعلى الثاليل والقروح الحارثه نفع
من ذلك واذا استعمل في الحقن نفع السلاسل المسحجه واجوده ما كان ريحه
شبيها بريح السفرجل وزعم ديسقوريدس ان افضل السفرجل ما
كان صغيرا مدورا ذكي الرايحه

القول في الكمثرى

اما الكمثرى فورق شجره واطرافه قابضه واما ثمرته ففيها مع قبضها
حلاوه مائيه الا انها تنقسم قسمه اوليه على ضربين لان منها الاهلي ومنها
البري والاهلي ينقسم قسمين لان منه النيئ الفج ومنه النضيج والفج
منه غليظ صلب خشبي لا منفعه فيه ولا لذاذه واما النضيج وهو في
جملته بارد في الدرجه الاولى يابس في الثانيه لان يبسه اكثر من برده و
ما يتولد عنه في البدن افضل مما يتولد من السفرجل والتفاح لان الكيموس
المتولد عنه اعدل واحمد الا انه يختلف في فعله وانفعاله على حسب اختلاف
طعومه ومزاجه وذلك ان منه العفص الارضي الغليظ ومنه القابض المركب
من جوهر ارضي وجوهر مائي ومنه المز المركب من جوهر لطيف هوائي
وارضيه يسيره ومنه الحلو المعتدل في مزاجه المايل الى الحراره قليلا ومنه
التفه المائي فاما العفص فهو اقلها غذا واقطعها للاسهال المري
والقي الكذلك واشدها تقويه للمعده [illegible] الا انه لافراط خشونته
وغلظ جسمه وبعد انقياده صار مضرا لعصب المعده جدا ولذلك يجب
ان يتلطف له بما يرق جسمه ويزيل غلظه ويلين خشونته مثل سلقه بالماء

ونعليقه على بخار ما حار يغلي حتى ينضج ويلبس عجين وينسوا او ربما يعسل بالخل
او بشليطو يزاد على حسب مزاج المستعمل له • ولعل في تسميه بدس
ان الجام الكمثري على الريق مصيرا باكله ولم يجربا لسبب ذلك وقال اني بالعلة
الموجبه له ولا اني لم ترى يفعل هذا فاقول انه يعني ان يسميه بدس
انا دوم الكمثري غل اذا اخذ على سبيل الدوا والغدا لا على سبيل الحاجه
والدوا وبخاصه اذا كان عفصا او قابضا وان كان العفص يضربك كلا لا من
خاصه ان الاكثار منه يورث القولنج فاذا اخذ على خلاف المعده وبخاصه
على الريق ليلين من حرم المعده والمعا وقام فعله فيهما ولم يكن كثيرا فعل الاكثار
منه ولم يومن على صاحبه مع الادمان عليه ان يورثه قولنج يعسر انحلاله • و
اما على سبيل الدوا فان استعماله على الريق افضل لا محاله لان استعماله
بعد الطعام يطلق البطن ويزيد في ضعف المعده لانه بافراط قبضه يجمع اعلا
المعده ويقهر القوه الماسكه التي في اسفلها • واما القابض فلانه مركب من
جوهر ارضي وجوهر مائي صار الطف واعدل واكثر غذا لان رطوبته
ارق وازيد وجسمه الين ولذلك صار اضراره بالمعده اقل واستعمالنا
بلطفه وبلينه ولعل على مضمه لانه يقوم مقام العفص المذكور • واما المز
فلغلبه الحموضه عليه صار ارق والطف واخف على المعده واقمع لحده
المره الصفرا واكثر تسكينا للعطش ولذلك صار اجود في قطع القي
واما قطع الاسهال فان فعله فيه اضعف من فعل العفص والقابض جميعا
فان قال قايل فلم صار الحامض اجود في تسكين العطش من العفص و
العفص اشد منه ولا ابرد اولى بقطع العطش منه قلنا له ان العطش
لا يسكن من وجوه بليه لانه لا يخلو من ان يكون اما عن جفاف في اعضا بعيده عن المعده
قد لزمتها حراره باديه واما عن حراره قويه في نفس المعده واما عن بلغم مالح يؤدي
فراى الحماضات كان العطش فالحامض اعمل فيه وافضل لان رطوبته الطف وهو اشد

لدس

لذته عند الحاسه ولا سيما اذا كان مايله الى المزازه • فان كان العطش
عن حراره في اعضا نايه عن المعده كان في لطافه رطوبه الحامض ما يقمع ويفتح
ويطري وينفذ في باطن العروق ويصل الى الاعضا المحتاجه الى التبريد
ويقمع حده حرارتها ويسد لها عن غير تجفيف • وان كان العطش عن حراره
في جرم المعده سالت رطوبه الحامض بثقلها ولطافتها وجالت في المعده
وطاردت الحار وقمعت حدته وسكنت حره • وان كان العطش عن بلغم مالح
مازجته الرطوبه ايضا وحللته وادابته وكسرت حده ملوحته وافسدت
خاصيتها وفعلها اذا كانت الحموضه تقوم للملوحه مقام الضد للضد يفعل
كل واحد منهما في خاصه ويزيل خاصته ويفسد فعله كما بينا واوضحنا في
المقاله الاولى من كتابنا هذا فاما العفص فليس كذلك لان رطوبته
اغلظ واعسر انهضاما وابعد من النفوذ في العروق والوصول الى
الاعضا النايه عن المعده لغلبه الارضيه المحضه عليها ولذلك صار اذا كان
العطش عن حراره في الاعضا النايه عن المعده واستعصت الرطوبه عن السلوك
في العروق لغلظها وارضيتها لم تصل الى الموضع الحار ولم تفعل فيها
لبعدها منها وبقي العطش ولم يسكن • وان كان العطش عن حراره في
المعده محصت الحموضه الحموضه الحار وسعت من تحليله وكان في كل ذلك اذا
في اجماعه والتئامه وقوه فعله وان كان العطش عن بلغم مالح جمعت العفوصه
اجزا البلغم وسعت من انحلاله وصار ذلك سببا لشده قوته وزياده فعله
فان قال قايل فلم لا قلت على ما شرطته مرارا لان العفوصه اذا وافت المعده
بلغما مالحا عصرت اعلا المعده واحدرته سفلا وكان ذلك سببا لتنقيه
المعده منه وقطع للعطش المتولد عنه قلنا له ان العفوصه انما تكون سببا
لاطلاق البطن من كانت المعده مملوه طعاما يعوقها عن الانحدار الى قعر المعده
لانها تبقى طافيه في اعلا المعده وتعصر وتحدر ما في المعده صرورا واذا

كان المعدة خالية من الطعام لم تعقها عائق عن الهبوط انحدرت سفلا
وصالت في المعدة واختلطت بما توافقه في تحليل المعدة وحملها من الرطوبات
وجمعها وغلظها وزادت في قوتها وبذلك صارت زائدة في قوة البلغم
المالح صبره. واما الحلو من الكمثرى فالغالب عليه المزاج المعتدل
لانه اعدل انواع الكمثرى مزاجا ولذلك صار يسخن ويلين البطن ويصلح لمن كان
الغالب على مزاج معدته البرودة واليبوسة ومن خاصة الكمثرى انه اذا
طبخ مع الفطر اذا اصيد له وخاصة الكمثرى الذي لانه اقوى في ذلك كثيرا
لان قوته اكثر قبضا واشد تقوية للاعضاء من الكمثرى السنائي والبادج
الكمثرى قوى النفع لمن عرض له خنق من اكل الفطر. واما التفه من
الكمثرى فمذموم جدا اذ كان لا لذاذة له ولا طعم فكون ولذلك صار معنى
مرخي للمعدة مفسدا لهاضم

القول في الرمان

اما الرمان وهو الى الدواء اقرب منه الى الغذاء لان الغذاء المتولد عنه
وان كان محمودا فاضلا فانه يسير جدا لا مقدار له عند الطبائع ذلك
لرقته ولطافته وسرعة انحلاله ولذلك صار غذاؤه اقل من غذاء
التفاح لشيء لان له اربعة اجزاء هو مركب منها كلها فاولها قشره
الثاني شحمه والثالث رطوبته والرابع حبه واكثرها فتاحبه و
اما مائيته وهي في الجملة في القول المطلق باردة الا انها تختلف في نسبتها
ورطوبتها وقوة بردها وضعفه وقربها من الغذاء وبعدها منه على
حسب طعم التفاح والسفرجل والكمثرى لان منه العفص ومنه القابض
ومنه الحامض ومنه المز ومنه الحلو ومنه التفه ولذلك قواها تختلف
على ضروب لان منها القوي اللبث الماسك ومنها الغليظ القليل المائية
ومنها المتوسط بين ذلك فما كان منها عفصا او قابضا لم يملك ان يستعمل
على

على سبيل الغذاء اصلا لانه لا يستاغ الحاسة ولا تقبله لخشونته وعفوصته
وجفافه وقلة لذاذته ولذلك صار هذا النوع من الرمان اذا قشر اعلاه يسلق
دون شحمه وحبه وعصر ماؤه وشرب بشراب او بعض الاشربة الملينة عصر
اعلا المعدة واحدر ما فيها من الرطوبات العفنة وخاصة الرطوبات المرية
فانه يفعل فيها فعل الاهليلج الاصفر والقرص الطبري ثم يقوي المعدة من ذلك
ويدفعها من غير ان يضر بعصبها لان عفوصته لطيفة تفعل رويدا رويدا من غير
عنف على الحاسة ولهذه الجهة صار نافعا من الحميات المتطاولة المتولدة عن
عفونة الاخلاط ومن الحكة والجرب المتولد عن عفونة البلغم المالح. واما الحامض
فانه وان كان اقل غذاء من التفاح والسفرجل والكمثرى فان للطافة رطوبته و
رقتها وقوة نفوذها من قوام الماء صار الذ طعما والطف واعدل غذاء لانه اعذب
مائية وارطب واخف على الحاسة وذلك لقلة ارضيته ورقة رطوبته و
لطافتها وسرعة انفاذها ولذلك صار فعله الطف وافضل في اشياء كثيرة
لانه وان كان فعله مشاركا لفعل غيره في قمع الصفراء وتسكين العطش وقطع
الاسهال والقيء فانه قد يختص بتلطيف الفضول وادرار البول وتطفئة
حرارة الكبد وتقوية الاعضاء وتسكين التهابها وخاصة المعدة والكبد و
القلب ولذلك صار اكثر نفعا من الحميات الصفراوية ودفع الالام العارضة
للقلب وفم المعدة لتقويته لها ودفع الفضول عنها. وللفاضل
ابقراط في هذا فصل في المقالة الثامنة من كتاب الاوبئة ذكر عن امراة كان
يعرض لها وجع الفؤاد الاصغر الذي عند الفلاسفة هو فم المعدة وانها كانت تحدث
لها دائما عن فضل حاد مستكن في طبقات المعدة فلم يسكن عنها الا بان تاخذ
سويق الشعير بماء الرمان الحامض والسبب في ذلك ان السويق ينشف الرطوبات
الفضلية واما الرمان الحامض فانه يقمع حدة الفضل ويقوي المعدة ويعينها
على دفع الفضل عنها. ومن منافع ماء الرمان الحامض انه اذا اكتحل به نفع من البرقان

ولذلك صار الحلو فهذه احد خواصه ومن منافعه ايضا انه اذا استخرج
ماؤه بشحمه وطبخ بشيء من عسل حتى يصير بقوام المرهم واكتحل به قلع الظفرة
من العين ونقاها من الرطوبات الغليظة واما وضعه في الانف فقطع اللحم الزائد
فيه واما الطلي على اللثة فيمنع من الاكلة العارضة لها • واما الرمان الحلو
فرطوبته اغلظ واميل الى الحرارة ولذلك صار غذاؤه اكثر من غذاء الحامض و
اسرع انحدارا منه ولهذه الجهة صار كثيرا ما يسخن المعدة ويستحيل الى
المرار الاصفر بسرعة ومن قبل ذلك صار غير موافق للمحرورين وخاصة
المحمومين وان كان معينا على اطلاق البطن وملينا لخشونة الصدر ومسكنا
للسعال ولا سيما اذا كان مشوبا بدهن يصنع على هذه الصفة • يؤخذ الرمان
ويقور من راس كل رمانة مثال درهم ويكون سعته مقدار عرض اصبع ويصب عليه
من دهن البنفسج مقدار ما يملا تجويف الرمانة ويحمل على اثافي جمر لين حتى يغلي و
يشرب الدهن ويزاد عليه دهن اخر حتى اذا شربه يزاد عليه دهن اخر
عنه ايضا حتى يرووا دهنا ويمتنع من ان يشرب شيئا ثم ينزل عن النار و
يعصر ويصفى ويسقى بثفله لان ذلك مما يقبل معونته على تليين الصدر
ويكسبه من القوة على ادرار البول ما لم يكن فيه قبل ذلك واذا ركب ما
الرمان الحلو وما الرمان الحامض تولد منهما دواء اميل الى البطن محدر للمرة الصفراء
مسكن للحرارة نافع من الحميات الحادة فان كان استخراج مائهما بشحمهما اكسب
الدواء المركب منهما تقوية للمعدة وزاد في اطلاق البطن وقوي على احدار الرطوبات
المرية العفنة واخص بالنفع من حميات الغب المتطاولة مثل حمى المطبق [illegible]
الخالصة من قبل ان شحم الرمان وان كان يابسا قابضا فان رطوبته لطافة ورقة
ويحل بسرعة لها يدفع البطن ويسعى الى اخراج ما فيه بسرعة ولذلك صار ما
الرمان المستخرج بشحمه اذا شرب قيا واسهالا صفراء واخرج الدود
وحب القرع من البطن • واما ماء الرمان المز في طبعه وفعله متوسط بين طبعي الحامض
والحلو

والحلو الا انه اميل الى لطافة الحامض فلملامسة رطوبته ولطافتها و
لا سيما اذا كانت مرارته ظاهرة فيه ولذلك صار فعله في تسكين حرارة المعدة
والكبد وقطع العطش والزيادة في ادرار البول قريبا من فعل الحامض الا انه
عند الحاسة وقبولها له تشهو لحصولها عليها • واما قطع القيء وحبس الاسهال
فليس لشيء منهما اثر لانه عديم حاسة للطبيعة وعديمه يمنع من حبسها فان
قال قائل فلم لا كان ذلك ايضا في الماء المركب من الرمان الحامض والرمان الحلو
حتى يكون الممتزج منهما عديم حاسة للطبيعة ولا مطلقا لها قلنا له ان الحلاوة في
الماء المركب من رمان حامض ورمان حلو صادقة خالصة لان نضجها واعتدالها
متكامل على شجرها واذا كانت الحلاوة صادقة كاملة كان جلاؤها اكثر
وغسلها وتحليلها ازيد فاذا حلت الحلاوة وغسلت وجلت وقطعت الحموضة و
طردت وتولد من ذلك دواء مليّنا • واما المرارة فان الحلاوة فيها لطعمها ماسة
ضعيفة الفعل قريبة من التفاهة فاذا مازجت الحموضة حللتها وفعلت فيها
فعل الماء العذب في الخل وتولد منهما كيفية زائدة في التسريع عن حابسة
ولا مطلقة • واما الرمان التفه فلكثرة الرطوبة جدا مائل الى البرودة ولذلك
صار استعماله غير محمود جدا لا على سبيل الغذاء ولا على سبيل الدواء من
قبل ان الحس فيه لذاذة ولا طعم لحما فيهما على سبيل الغذاء ولا فيه تقوية للمعدة
ولا تقوية على حبس البطن وقطع القيء فيكون محمودا على سبيل الدواء لكنه يعين
من المعدة مزج للطعام مانع من الانهضام ولذلك صار مخصوصا بتوليد
النفخ والقراقر • واما حب الرمان الحامض اليابس وهو في طبعه نافع من
الاسهال المري والقيء الكائن وتسكين لهيب المرة الصفراء والالتهاب
العارض في المعدة • والسويق المتخذ من حب الرمان افعل في ذلك لكثرة ما يكتسبه
من زيادة اليبس في التحميص وخاصة اذا كان سويقا حامضا سكن وانفع ما يكون في
الصيف وسائر الازمنة الحارة ولا سيما اذا شرب بماء رمان مز • واما قشر

الرمان فبارد يابس ارضي اذا احتقن بمائه المطبوخ مع الارز والشعير المقشر
المحمص نفع من الاسهال وسحوج الامعا واذا تمضمض بمائه قوى اللثة •
واذا استنجي بمائه قوى المقعدة وقطع الدم من المنبعث من افواه البواسير
والدم المنبعث من ارحام النسا ∴ واما قشر اصل الرمان فمن خاصيته انه اذا
طبخ بشراب وشرب اخرج حب القرع والدود وحب القرع من البطن ∴ و
لجالينوس في الرمان فصل قال فيه ان منفعة كل نوع من الرمان على حسب الطعم
الاغلب عليه وحب الرمان اشد قبضا وكذلك من عصارته وقشر الرمان
اكثر في الامرين جميعا من حبه ∴ والجلنار الذي يتساقط من شجر الرمان عند
انعقاده الذي هو زهرة الرمان اكثر في ذلك من القشر واقوى فعلا • واما
الجلنار على الحقيقة وهو زهر الرمان البري وهو غليظ ارضي قوي القبض
فلذلك صارت قوته تبرد وتجفف تبريدا وتجفيفا يبسا بالسوية ومن قبل ذلك
صار نافعا من نفث الدم ومن قروح ومن قرحة المعا مقويا للبطن نافعا للمواد المتحللة
السيالة الخارجة مع الاسهال والمواد المتحللة الى الارحام الخارجة مع النزف

القول في الزعرور والنبق

اما الزعرور والنبق فانهما اذا كانا رطبين كانا باردين في الدرجة الاولى
واشدهما يبسا الزعرور واقلهما طعما النبق وفيهما قبض يسير قوي على
تقوية المعدة ودبغها وقطع الاسهال المري عوالي الكبد • واما البول
فانهما يدرانه وليس الاكثار منهما بطائل كالاكثار من التمر والعنب لانهما بالدوا
اشبه منهما بالغذا ومن قبل ان غذاهما يسير جدا غليظ واكلهما على الريق
افضل لدبغهما المعدة وقلة اضرارهما لعصبها • واذا جففا كان يبسهما
اكثر ولذلك صار النبق اذا كان يابسا كان عقله للبطن اكثر من عقله
لها اذا كان رطبا الا ان يكون القبض غالبا على الرطب منه ف
ظاهر انه • واما السويق المتخذ من النبق فيفعل في الاسهال ما يفعله النبق
اليابس

اليابس • وقول لجالينوس في النبق ما قاله فيه • ومما يدل على لطافة هذه الثمرة
وتحليلها ان طبيخ نشارة خشبها يشد اصول الشعر حتى لا ينتاثر • وينفع
من ورم النسا ومن سحوج المعا ومن الذرب وربما طبخت هذه النشارة بالماء وربما
طرحت على التراب على حسب الحاجة الى ذلك وليس انما يستعمل انما هذه النشارة
في الحقن فقط لكنه قد يشرب ايضا وفي هذا دليل ليس بصغير على ان فيها قبض
يسير مع تجفيف معتدل وقوله في الزعرور ان ثمرته تقبض قبضا شديدا و
تحبس البطن حبسا قويا وفي قضبانه وورقه عفوصة ليست باليسيره

القول في الغبيرا

الغبيرا باردة في وسط الدرجة الاولى يابسة في الدرجة الثانية في طعمها قبض
لكنه اقل قبضا من الزعرور كثيرا ولذلك صار اقل حبسا للبطن الا انه اذا طحن
والسويق المتخذ منه يفعل ايضا ما لم يكن فيه سكر واذا شرب مع سويق السماق
كان فعله في عقل البطن وقطع القي وتسكين العطش ودبغ المعدة و
تطفية المرة الصفرا اكثر واقوى

القول في المقل المكي

المقل المكي طبعه طبع الغبيرا وفعله فعلها الا ان السويق المتخذ
منه الذ واشد قبضا ولذلك صار عقله للبطن اقوى

في القراسيا

اما ثمر القراسيا فانها وان كانت منسوبة على الجملة الى القبض والبرودة
فان القبض غير متساوي في جملتها لانها تختلف في اختلاف طعومها
في العفوصة والحموضة والحلاوة وذلك ان منها القابض ومنها الحامض ومنها
الحلو لان ما تم طعمه منها وكمل نضجه على شجره كان حلوا وما لم يكمل نضجه
عرض له ما يعرض للتوت وكان اما قابضا واما حامضا وان كان التوت مخالفا له

وجه لأن ما كان من الثمرة غير كامل النضج كانت الحموضة عليه أغلب من العفص
دائماً وغيره السفرجل فليست كذلك في كل حالاتها من أن تكون حامضة وقد
تكون قابضة والحلو من هذه الثمرة أسهل انحلالاً عن المعدة إلا أن منفعته
لها يسيرة إلا أنه إذا أخذ طرياً كان تليينه للبطن ظاهراً. وإذا أخذ يابساً لم
تظهر له فعل في حبس البطن ولا تليينه. وأما الحامض فهو بضد ذلك وعلته
لأنه أبطأ انحداراً وأكثر نفعاً للمعدة وتقوية لها ولذلك صار إذا أخذ يابساً
حبس البطن وإذا أخذ رطباً لم يظهر له فعل في حبس البطن ولا تليينه. وأما
الحامض فزعم فيه جالينوس أنه نافع للمعدة الملوءة فضولاً لحماته وذكر أن
السبب في ذلك أن هذه الثمرة إذا كانت حامضة كانت مركبة من جوهر حامض
قطاع وجوهر قابض مقوي فإذا وافق في المعدة فضولاً لحماته
قطعها بحموضتها وجمع جرم المعدة بقبضها ودفع تلك الفضول و
أحدرها. وهذا قول أسلم لجالينوس فإنما سلم على سبيل التصديق له
لا على أنه أقام بذلك برهاناً طبيعياً لأن ما ادعاه في السفرجل الحامض لو
كان واجباً لكان في التفاح الحامض والسفرجل كذلك وأوجب و
التزم إذ كانت الحموضة والعفوصة فيهما أقوى منها في السفرجل. ولعل في هذ
السفرجل قوة من القوى الخاصية الموجودة في جميع الأدوية المسهلة التي لا
ندع لها ولذلك صار نافعاً من خشونة قصبة الرئة والحلق. وقد ذكر
ديسقوريدس عن هذه الصمغة أنها إذا شربت بشراب نفعت أصحاب الحصا
فإن كان هذا الفضل فيها لا محالة أنها ملطفة جداً.

القول في ثمرة الأترج المعروفة عند اليونانيين بالتفاح المكّي

أما الأترج فمركب من قوى أربعة أحدها قشره والثانية في لحمه والثالثة
فيه والرابعة في حبته الذي هو بزره. فأما قشره ففيه من الحدة ما ليس

بالسمن

182

١٨٢

بالسمن ولذلك صار تخفيفه في الدرجة الثانية. ويستدل على ذلك من
عطريته وذكاء رائحته وحرافته اليسيرة وقد يتبين فيه عند الذوق والشم جميعاً
إلا أن في جسمه صلابة واستحصافاً فلصلابته صار إذا أخذ السحق منه على سبيل
الدواء وافقاً فعل المعدة وأعان على الهضم وطيب النكهة ونفع من الأدوية
المسمومة. وإذا جفف وصير في الثياب لم يقربها السوس إلا أنه لكثافة
وصلابة جسمه وبطء انفعاله صار هضمه للغذاء عسراً. وقال ديسقوريدس
أنه إذا شرب بشراب كانت له قوة تضاد قوة الأدوية القتالة. وزعم أن أكثر
من كان يأكله في زمانه النساء الحوامل داخلاً على معدهم الشهوات الرديئة وأما
لحم الأترج الذي يلي القشر فبارد رطب في الدرجة الأولى وبرده أقوى من
رطوبته وفي جسمه لزوجة وغلظ وهو لبرده صارت فيه قوة مسكنة لحرارة المعدة
ولغلظه وكثافته صار بطيء الانهضام والانحدار مولد للأخلاط الغليظة
الباردة لأن غذاءه غليظ عسر الانهضام ولذلك صار من الواجب أن يقدم
قبل كل طعام ولا يؤكل إلا على خلاء من المعدة ليتهضم بسرعة وينحدر عن
المعدة من قريب لأنه إن أخذ في وسط الطعام أو بعده ولد خلطاً غليظاً رطباً بطيء الانحلال
وأكثر الناس يأكلونه بالعسل النحل أو بعسل الطبرزد ليكتسب بذلك عذوبة
وطيب طعم وسرعة انحلال وانهضام. وأما أب الأترج فرقيق مائي ليس
فيه شيء من الغذاء لأن رطوبته لطيفة ليس فيها من الجسمانية شيء أصلاً لأنها بالإضافة
إلى غيرها من الرطوبات بالبسيط عند المركب إلا أنها تكون على ضربين لأن ما هو منه
مائي مائل إلى العذوبة اليسيرة قليلاً ومنها الحامض القطاع فما كان منها كذلك
كان بارداً رطباً في الدرجة الثانية إلا أن برودته أكثر من رطوبته ولذلك صار مسكناً
لحدة الحرارة قاطعاً للعطش. وما كان منها حامضاً كان بارداً يابساً في الدرجة الثالثة
له قوة تلطف وتقطع وتبرد وتطفئ حرارة الكبد وتقوي المعدة وتزيد في شهوة الطعام
وتقمع حدة المرة الصفراء وتزيل الغم العارض منها وتسكن العطش وتقطع

للإسهال المري والغثي الكائن. وينفع من القوباء والكلف اذا طلي عليهما
وان كان النفع من القوباء اخص. ويستدل على ذلك من فعلها في الجبر لانه اوقع
على البياض لانها اذا طلي عليه قلعته. واما حب الاترج الذي هو بزره فحار يابس
في الدرجة الثانية ويستدل على ذلك من مرارته الخالصة ولذلك صار لا يصلح للغذا
اصلا الا انه على سبيل الدوا يسهل البطن ويحلل الاورام ويلطف الكيموس و
يقوي الكبد بفضل مرارته وينفع من السموم اذا شرب بشراب وبالماء وهذه الشجرة
ففيه عطوبه وفيه كالريحة مع حرافة بينة ولذلك صارت قوته مجففة ملطفة ينفع
مما ينفع منه قشر الثمرة

القول في اللبخ

يزعم قوم ان هذه الشجرة اصلا كانت في بلد فارس نقل فلما نقلت الى بلاد
مصر صارت يؤكل وكان نقلت بها مصر بلدية صارت مقويه للمعدة
مانعة من الاسهال قاطعة للدم. اذا جفف وسحق وحمل على المواضع التي
يسيل منها الدم. وورق هذه الشجرة ايضا يفعل مثل ذلك واما النوى الذي
في جوف ثمرتها فزعم اهل مصر انه اذا اكل احدث صمما

القول في الجمار والجفري وثمر النخل

اما الجمار فهو على ضربين لان منه الرخص الغريب من قلب النخلة ومنه الغليظ
الخشبي الغريب من الاصل. وما كان منه رخصا لينا وهو قلب النخلة كان
برده اكثر من يبسه كان برده في آخر الدرجة الاولى وفي وسطها من اجل انه
مركب من جوهر ارضي وجوهر مائي ولذلك صار ابطا منه الى الغليظ الخشبي
اسرع انحلالا والطف غذا وان كان غذاؤه في ذاته بطيء عسر الانهضام
الا انه مسكن لحدة الدم الحريف دافع للمرة الصفرا حابس للبطن وما كان منه غليظا
خشبيا كان يبسه اكثر من برده كان يبسه في الدرجة الثانية وبرده في الدرجة الاولى
م

من قبل ان الارضية عليه اغلب كثيرا ولذلك صار عسر الانهضام وبطي الانحدار
واغلظ غذا ويقوي في حبس البطن. واما الجفري فقريب من طبع الجمار
الا انه اشد قبضا لانه يبسه في الدرجة الثانية ولذلك صار ابطا انحدارا
عن المعدة واكثر حبسا للبطن حتى ان الاكثار منه يورث القولنج ويحدث
رياحا في المعدة ومن قبل ذلك وجب ان يتناول بعقبه بالطعم وهو على
سرعة الانهضام فليستعمل بالدجاج المسمن والجدا الرضع ويشرب بعده
شراب عتيق صرف او سويق او سلق او يؤكل بالخردل او يخلل ويطيب
بفلفل وكراويا وصعتر وسذاب وكرفس ونعنع ورب الرمان. واما
قشر الجفري فيجفف تجفيفا اكثر من جميع ما وصفنا في الجفري لانه اشد
يبسا واقل رطوبة بل لا رطوبة فيه اصلا ولذلك صار دوا احمر. ويخلط
معه شي من كافور ودهن واستعط به قطع الرعاف. واذا خلط بالادوية
المقوية للمعدة والكبد نفع في فعلها كثيرا وكذلك يفعل اذا خلط بالضمادات
المقوية للمفاصل. والدستفشار يشبه دهن صنعه من قشر الجفري وهو الطلع
يقوم مقام دهن الورد وهذه صفته يؤخذ من قشر الجفري جزء فيدق
دقا جيدا ويلقى عليه من الزيت الانفاق مثل وزنه ويترك فيه ثلثة ايام ولياليها
ثم يعصر ويرفع ويستعمل عند الحاجة

في البلح

اما البلح فبارد يابس في وسط الدرجة الثانية فيه قوة قابضة لها لذع اللثة
ويقوي المعدة والمعا ويمنع الاسهال الا ان غذاه يسير اصعب عسر
الانهضام مضر بالمعدة والرية لخشونته فاذا ام طبخه وصار يسيرا واكتسب
حلاوة صار حارا في الدرجة الاولى يابسا في الثانية ويستدل على حرارته
من حلاوته وعلى يبسه من عفوصته ودفعه للمعدة. فان كانت عفوصته اقل من عفوصة
البلح صار فعله في تقوية المعدة واللثة وحبسه للاسهال دون فعل البلح

لان قشره اثقل والعصاره اسرع وان كان مولد للرياح والقراقر والنفخ و
لا سيما اذا شرب بعقبه الما. والمختار منه ما كان له هشاشه وحلاوه مثل
البسر المعروف بالعراق بالخستاوي والسكري والمعروف بمصر بالسعه والبركي
لانه اذا كان من البسر كذلك لم يمكن ان يبقى في المعده

القول في الرطب

اما الرطب فحار في اول الدرجه الثانيه رطب في وسط الدرجه الاولى بعيدا
على الكثير من غذا البسر لنضجه وحلاوته ولذلك صار عظيم المضره لانه
يملا البدن فضولا ويصدع الراس ويفسد اللثه والاسنان ويولد رياحا
نافخه ويحدث في الكبد ربما سددا لمن يعتاد كثرتها في الطحال و
الاكثار منه يولد حمايات عفنه متطاوله ويولد لا بخار الدم يسخن منه الا
بمشقه والمختار منه المعروف بالهيرون ويعده ما كان اصفر وقلت حلاوته
لانه الطف واقل حراره ولزوجه. والمدفوع منه ما كان اسود واشتدت
حلاوته لانه اغلظ واكثر حلاوه ولزوجه ومما يدفع ضرره ان يشرب بعده ما
الرمان المز والاسكنجبين السكري ويتمضمض بعده بالسكنجبين الصرف ه

القول في التمر

اما التمر فحار غليظ عسر الانهضام بطي الانحدار الا انه اسرع انهضاما
من البسر وادر للبول حتى ان المداوم عليه يسخن المثانه ويولد سددا في الكبد
والطحال ويزيد في حشايتها وغلظها ويضر بالاسنان واللثه ويحدث في فم
المعده الما عرانا ويفعله يختلف في القله والكثره على حسب اختلاف انواعه
لانه في جنسه يختلف على ثلاثه ضروب وذلك ان منه ما يكون تولده في البلدان
القويه الحراره. ومنه ما يكون في البلدان القويه البروده. ومنه ما يكون في
البلدان المعتدله. فما كان منه في البلدان القويه الحراره يبلغ من النضج الغايه
القصوى وجاوز حد الاعتدال وصار احر التمر واشدها حلاوه واكثرها
لبانه

لبانه ولزوجه واقلها عفوصه ولذلك صار اكثرها غذا واسرعها انهضاما
واطلقها للبطن الا انه اكثرها يولد للنفخ واخصها بسدد الكبد والطحال
واسرعها انقلابا الى المره والعفونه واضرها بالاسنان والراس وفم
المعده. وما كان منه في البلدان القويه البروده لم يبلغ من النضج كماله وبقي
يابسا جافا فيه العفوصه ولذلك صار اكثرها يبوسه واقلها غذا و
اعسرها انهضاما وانحدارا واشدها تقويه للمعده وحبسا للبطن.
وما كان منه في البلدان المعتدله الهوا يبلغ من النضج كماله وان لم يصر الى
حاله يحتمل فيها ان يخزن ويبقى ولذلك اضطر اهل بلدته الى ان ياكلوه
وهو بعد طري لم يجف جدا فيعظم رطوبته الفضليه ولهذه الجهه صارت
ابدانهم تمتلي منه اخلاطا تعرض لهم منها حميات متطاوله ويولد لا بخار
الدم يسخن منه الا بمشقه ويعظم الطحال منهم ويغلظ ويفسد مجاري كبودهم
وفي الجمله ان ما كان من التمر متولدا في البلدان القليله الحر فانه ادفى
لا ينضج ولا يعذب واكثرها يولد خلطا سوداويا ولذلك وجب على من اراد
استعماله ان يختار منها ما كان قليل الرطوبه خفيف الوزن عفوصه
بينه طاهره كالعنب وما شاكله لان ما كان كذلك كان دابغا للمعده حابسا
للبطن الا ان من الواجب ان يمص ويرمى بثفله ويشرب بعقبه سكنجبين سكري
او ما رمان ويتمضمض بعده بسكنجبين صرف ه

القول في الموز وقصب السكر

اما الموز فحار في وسط الدرجه الاولى رطب في اخرها ملين للبطن نافع
من الخشونه العارضه في الصدر والريه ويغذو غذا كثيرا غليظا و
يستدل على ذلك ان الاكثار منه يولد ثقلا في المعده ويسد مجاري
الكبد وعروق الطحال وهذه خاصته ولذلك وجب على من كان مزاجه
باردا ان يشرب بعده اسكنجبينا عسليا او ياكل زنجبيلا مربا ومن كان

مزاجه محرورا فاحتماله للاكثار منه يكون قليلا لانه حار المزاج يعسر على
هضمه فان هو وجد منه ثقلا في معدته فليشرب بعده اسكنجبين سكري

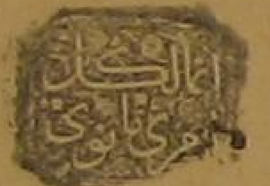
القول في قصب السكر

واما قصب السكر وهو في طبعه وفي مزاجه قريب من طبيعة الموز ومزاجه
الا ان الاكثار منه لبدن الانسان لانه اكثر جلاء من الموز ولذلك صار مدرا
للبول لما فيه من قوة التنقية للكلى والمثانة وهذه خاصته ومن منافعه انه يسهل
البطن ويلين خشونة الصدر والرئة وينقي الرطوبات اللطيفة المتولدة منها
الا انه يولد نفخا ولا سيما اذا اخذ بعد الطعام واذا اخذ مشويا كان اكثر
لنفعه للصدر والرئة واقل للرياح. ولذا امتص الانسان منه شيئا صالحا
وشرب بعده ماء حارا وسوغ ثقل المعدة من الرطوبات الغليظة وبخاصة اذا
جعل في الماء الحار شيء من ملح ولذلك صار اصحاب الحقنة يستعملونه
على هذه الحال وينتفعون به

القول في السكر

اما السكر فهو في جملته حار في احدى الدرجة الاولى رطب في وسطها له
قوة يجلو ويلطف ويحلل ويلين البطن من غير لذع ولا عنف على الطبيعة
ولذلك صار موافقا للمعدة لانه يجلو اذاها وينفعها الا ان يكون الغالب
على المعدة المولد فيكون مضرا بها لاستحالته الى المرار واستحالته اليه
وتقويته له وذلك ان قوته مخالفة للحموضة والحموضة من شانها ان تسكن
المرار والحلاوة اذ كانت مخالفة للحموضة من شانها ان تهيج المرار وقد يختلف
السكر في غذائه وفعله بحسب اختلاف انواعه وذلك ان السكر على
انواع لان منه المعروف بالطبرزد ومنه المعروف بالسليماني ومنه المعروف
بالفانيد ومنه المعروف بالنبات ومنه سكر العشر المجلوب من الحجاز
الشبيه بقطع الملح. والمعروف منه بالطبرزد افضلها حرارة ورطوبة لان
حرارته

حرارته ورطوبته في وسط الدرجة الاولى ولذلك صار اصلحها للطبيعة
وابعدها من الاستحالة الى المرار. والسكر السليماني سبيله سبيل الفانيد لانهما جميعا
ازيد حرارة واكثر رطوبة ولذلك صار اطلق للبطن واسرع استحالة الى
المرار. واما النبات فيختلف على حسب اختلاف الشيء الذي يتخذ منه لانه ان
كان نباته من سكر قد طبخ بماء ورد كان ابرد واجف واقل اطلاقا للبطن وان
كان نباته من سكر قد طبخ بماء ورد البنفسج كان الين واطلق. وان كان نباته من سكر قد
طبخ بماء المطر كان اعدل واكثر توسطا بين ما يطلق وبين ما يحبس. واما السكر المجلوب
من بلد الحجاز المعروف بسكر العشر فهو افضل انواع السكر جلاء واكثرها سو
ولذلك صار له فعل محمود في اوجاع الكلى والمثانة وجلاء البصر والنفع
من البياض العارض في العين. اذا اكتحل به واذا شرب مع لبن اللقاح نفع من
الاستسقاء ولبن العشر اذا شرب مع لبن اللقاح فعل مثل ذلك وكان
اقوى فعلا واظهر تاثيرا الا انه خطر لمن كان مزاجه محرورا والفرق
بين حلاوة السكر وحلاوة العسل ان حلاوة العسل معها اسخان و
تجفيف وحلاوة السكر معها تليين وترطيب ولذلك صار السكر اقل
عطشا وابعد من الاضرار بالمعدة



القول في الترنجبين والمن

اما الترنجبين فهو طل يسقط على الاشجار وفيه حرارة يسيرة في اول
الدرجة الاولى وله لطافة مكتسبة من الهواء الذي يسقط عليه يلين البطن
بها تليينا يسيرا ويدل على انحرافه عن المزاج المعتدل الى الحرارة
اليسيرة عذوبته ولذلك صار ملينا للصدر. واما المن فهو اقوى حرارة
لان حرارته في وسط الدرجة الاولى ورطوبته معتدلة ولذلك صار
نافعا للصدر

القول في العسل

العسل حار يابس في الدرجة الثانية له حدة وحرافة اكثر منهما وطبيعته
للتحليل فهما يجلو ويقطع ويحدر الرطوبات من عمق الابدان ويفتح افواه المسام
ويغسل اوساخ العروق والاوراد ويحللها ولذلك صار موافقا للابدان
الباردة الرطبة كانت ذلك لها من اجل مزاجها ام من السن او لحال عارض
لانه يستحيل في مثل هذه الابدان الى الدم بسرعة ويغذوها غذا صالحا
الا انه يسيرا للطافته وسرعة انحلاله من الاعضا . واما الابدان الحارة فانه
غير موافق لها وخاصة اذا كانت مع حرارتها يابسة المزاج لانه يلهبها
ويستحيل منها الى المرار قبل استحالته الى الدم فاذا استعمل ولد دما حادا
حريفا حارجا من تعديه ابدانهم بل لا يغذوها اصلا ولذلك صار من
اوفق الاشيا للمشايخ لانه يلطف رطوباتهم ويقطعها ويلذع المعا
الحادة وينهضها الى دفع ما فيها بسرعة . فاما الشبان فان اضراره
بهم بليغ لانه يجفف رطوباتهم ويلهبها ويجفف طبايعهم ويهيج فيهم
العطش والقي فقد يختلف العسل على حسب اختلاف انواعه و
وجوه استعماله . فاما اختلافه في انواعه يكون على ضربين احدهما من ذاته
والاخر من مرعى النحل وعلفه . والاختلافه من ذاته يكون على ضروب لان
منه الربيعي . ومنه الخريفي . ومنه الشتوي فاجودها واصلحها الربيعي
وبعده الربيعي الخريفي واردا ها الشتوي لانه اغلظ واذا غلظ ضعفت
قوته . واما اختلافه من قبل مرعى النحل وعلفه يكون على ضروب
لان منه ما يكون من نحل يرعى انوار اللون وما شاكله . ومنه ما يكون من نحل
يرعى الفودنج والصعتر والنمام وما شاكل ذلك . ومنه ما يكون من نحل
يرعى الافسنتين والسيح والقيصوم والاقحوان والجعدة وما شاكل
ذلك . فما كان منه من نحل يرعى نوار اللون واشباهه كان اعدل والذ واقل
حرارة والين وكذلك صار اصلح للمعدة والصدر اوفق ومنفعته

ومنفعته

ومنفعته اذا لعق عرية لا وجاع الحلق واللوزتين والخناق والتزواد ا
ترعت رغوته وعمل منه لعوق او شرب فاذا مع شي من دهن لوز نفع ايضا من
ذلك ايضا ونفع من الخناق العارض من اكل الفطر القتال . واما شرب
وهو حار مع دهن ورد نفع من السعال وادر البول واطلق البطن اذا طبخ
مع سبت رطب وطلي على القوابي نفعها . واذا عجن بدقيق الباقلي وطلي على
الكلف نقاه . واما ما كان منه من نحل يرعى الفودنج والصعتر فانه اسخن واحد لطيفا
فلذلك صار اكثر موافقة لاصحاب الفالج واللقوة ولتنقية الرطوبات العفنة
والمدة الوسخة من القروح وخاصة قروح الاذان ولا سيما اذا خلط معه ملح
مسحوق من الملح الذي يخف عليه ويخرج من معدنه لا الملح الطامر يدق الاخص
هذا اذا طلي به الراس قتل القمل والصيبان ونقا اصول الشعر من الرطوبات
الفاسدة ونفع من داء الثعلب واذا اخذ منه لعوق نفع من عضة الكلب
واذا طلي به الذكر بعقب الجروح والجماع لغاية تسير الذي من ساعته
واذا من ذلك سهلا كاملا زاد طول الذكر وخاصة اذا خلط معه عاقر قرحا و
سنبل وبورق وجندبادستر او سنبل بدل جندبادستر . وما كان من نحل يرعى
الافسنتين والسيح والقيصوم والجعدة وما اشبهها فانه اكثر الاعسال جلاء وتفتيحا
وتفتيح السدد وخاصة سدد المعدة والكبد والطحال ولذلك صار
مخصوصا بنفع المستسقين اذا شرب بمطبوخ اللقاح واذا نزعت رغوته واخذ
مثل اللعوق نفع من عضة الكلب ومن لدغ الدواب الخبيثة ومن شرب لبن
الخشخاش الاسود ولبن العشر . واذا طلي على الراس قتل القمل
والصيبان ونقى اصول الشعر ما يفعله العسل ولذلك يفعل في الزيادة
في الذكر اذا طلي به على ما وصفنا بعقب الجروح والجماع فاما اختلاف العسل بحسب وجود
استعماله فيكون على ضروب لان منه ما يستعمل نيا على وجهه ومنه ما يلقى عليه
ما اكثر ويطبخ وينزع رغوته دايما حتى يصير له قوام العسل ويستعمل و

منه ما طبخ بعصير ما الا ان رغوته تنزع وتنظف وتستقصا. ومنه ما لا
يطبخ ولا يبالغ في طبخه ولا يحكم انضاجه ولا تنزع رغوته. ومنه ما لا
يطبخ الا يسيرا ولا تنزع رغوته. واما ما كان يستعمل على وجهه في شانه ان
يولد رياحا ويزيد في خشونة الصدر بحدته ويهيج القي والاسهال. واما
ما طبخ بالما وتستقصا رغوته فانه يكتسب من الما لطافة وليانة ويزول بها حدته
وحرافته ولذلك يسهل حلاله واطلاقه للبطن ولا يهيج اصلا ولا
يهيج القي وذلك لانه ينفذ الى جميع البدن بسرعة ويلين خشونة الصدر
ويدر البول ويغذو غذا كثيرا. واما ما طبخ بغير ما الا ان رغوته تستقصا
فان حدته ايضا تقل ويزول اكثرها ويصير قريبا مما طبخ بالما الا ان ادراره
للبول يكون اقل. واما ما لم يكن يحكم طبخه وتنزع رغوته فانه يولد في المعدة و
المعا رياحا نافخة. وما لم يطبخ الا طبخا يسيرا وهو شبيه بما لم يطبخ اصلا
الا انه يحدر بل يام مضيه

القول في الناطف

اما الناطف فما كان سادجا لم يخالطه شي فقوته قوة العسل المستعمل منه
المحكم الصنعة وما كان منه مركبا مع سمسم او صنوبر او فستق او غير
ذلك فان قوته ايضا مركبة وغذاه اكثر

القول في الموم

اما الموم فانه يسخن ويلين في الدرجة الثانية واسخنه واجوده ما كان يلي
الحمرة وكان غليظا دسما نقيا من الوسخ له رايحة طيبة شبيهة برايحة العسل
وبعد ما كان ابيض بالطبع غير مطبوخ وكان غليظا دسما ومن فعله انه يلين
ويحلل ويصلح ايضا اصلاحا ضعيفا ويمنع من تعقد اللبن في الثدي. وقد
يتخذ منه حب صغار مثل الكاورس ويشرب منه عشر حبات مع بعض الاحسا
فينفع من قروح المعا. ومن خاصيته انه شبيه بالعطر لسائر المراهم و
الصابات

والصابات المبرده والمسخنه

القول في وسخ كوارات النحل

ف
ما كان لونه يلي الحمرة وكان رايحته طيبة شبيهة برايحة الاسطرك المعروف
بلبنى الرهبان من غير ان يكون مفرط اليبس لكن يمتد كما يمتد المصطكي ومن طبعه
انه حار يابس في الدرجة الثانية ومن فعله انه يسحب اسحابا قويا ويجذب
من العمق ويخرج السلا من باطن اللحم واذا تبخر به نفع من السعال واذا لطخ
به القوابي ابراها واما ما يوجد من افواه الكوارات من مداخل النحل ومخارجها
وطبيعته طبيعة الموم. القول في اللوز الحلو واللوز المر والمتوسط بينهما اما
اللوز الحلو فحار لين في وسط الدرجة الاولى. وزعم جالينوس ان فيه
مرارة يسيرة تخفى عن الحس لعذوبته وقال ومما يدل على ذلك انه اذا
عتق وقلت عذوبته ظهرت مرارته ظهورا بينا ولذلك صار في جميعها لانه
على سبيل الغذا اشبهها بالجوز الا ان غذاه اقل واغلظ واعسر
انهضاما وابعد انحدارا للبطن وذلك لصلابة جرمه وقلة دسمه
ودهنيته ولذلك صار جوهره الطف وابعد من الاستحالة الى
المرارة واقل اضرارا بالمعدة. واما على سبيل الدوا ففعله
يقرب من فعل اللوز المر في تنقية الصدر والريه وفتح سدد الكبد
وتنقية الكلى وادرار البول الا انه اضعف كثيرا على حسب
نقصان مرارته عن اللوز ولذلك صار اللوز المر يستعمل على
سبيل الدوا كاستعمال الصبر. واللوز الحلو يستعمل على
سبيل الغذا لا على سبيل الدوا اذ كثيرا ما يستعمل دهنه دون
جرمه لانه الطف وجرمه اغلظ واعسر انحدارا فاذا هو قشر
من قشره الداخل واكل مع عسل او مع السكر كان اسرع لانحداره
واما اللوز الطري فهو افضل واسرع انحدارا للمائية الغالبة عليه

وخاصه اذا قشر من قشره الداخل. ولذلك صار اللوز اليابس اذا قشر من
قشرته وانقع في ماء حار ليله اكتسب رطوبه وصار قريبا من اللوز الطري
واذا اكل اللوز الطري قبل ان ينعقد جيدا بقشره الاعلى قوى اللثه وسكن
حرارتها واصلح بلة المعده وانما لزمته هذه الخاصيه لما في قشره من العفوصه
والحموضه. وافضل اللوز ما كان رطبا لعله دهنيته ولزوجته. واما
اللوز المر فحار في اخر الدرجه الثانيه له قوه مقطعه ملطفه غواصه منقيه
مفتحه لسدد مدره للكيموسات الغليظه اللزجه. ولذلك صار
منقيا للصدر والرئه من الرطوبات الغليظه اللزجه ومفتحا لسدد
الكبد والطحال محلله للرياح الغليظه الكائنه في معا القولون مدر للبول
منقيه للكلى والارحام مفتح لسددها حتى انه اذا قشر من قشرته و
دس في المراه واستعملت منه فتيله ادر الطمث واذا اكل نقا الرطوبات
العفنه وسكن الالام والاوجاع وجلب النوم وادر البول. واذا شرب
مع ساسبح الحنطه والنعنع قطع نفث الدم. واذا شرب بشراب وصمغ
البطم نفع من ورم الرئه ونقا الكلى وفتح سدد الكبد والطحال. واذا
استعمل بالسكنجبين نفع من عسر البول ومن الحصى. واذا لعق منه بمقدار
جوزه بعسل ولعق نفع من وجع الكبد والسعال والنفخ العارضه في
المعا المعروف بالقولون. وزعم قوم انه اذا اكل على الريق منع السكر. واذا
اكلته الثعالب قتلها. واما صمغ هذه الشجره فيقبض ويسخن فاذا شرب
نفع من نفث الدم واذا عجن وطلي على القوابي نقاها وقلعها واذا شرب
بشراب ممزوج نفع من السعال المتقادم. واذا شرب بالطلي نفع من الحصا
ويسخن هو اللوز بعلاقه تشبهه لغيره اللون ولذلك صار اصلها اذا
طبخ وورق دقا ناعما حتى يسحق وطلي على الكلف نقاه. واما اللوز القليل المراره
فهو في جميع حالاته متوسط بين اللوز الحلو واللوز المر لانه اقل غذا من اللوز
الحلو

الحلو والمر بقيه للرطوبات ويفتح السدد واكثر غذا من المر و
اقل تنقيه للرطوبات ولفتح السدد ه

القول في الجوز والجلوز المعروف بالبندق والجوز الهندي المعروف بالرانج ويسمى النارجيل

اما الجوز فينقسم قسمه اوليه على ضربين لان منه الرطب الاخضر ومنه
اليابس الجاف. فما كان منه رطبا كان اقل حراره وحصافه مما كان يابسا
لان فيه رطوبه فضليه لم يستكمل نضجها ولذلك ينسب الى اليبوسه قليلا
لان الرطوبه التي فيه غير طبيعيه وليست مما فيه من الرطوبه الفضليه لم تكن له
نفض بين ولا يبوسه ظاهره ولا لزوجه ولذلك قل اضراره بالمعده واللهوات
والحنك لانه قد صار كما لا طعم له ولا حرافه فيه بسببه لحقه التقشير عن الجيس
بها صار له جلا وتليين البطن اليابس وبهذا صار اوفق للمعده. واذا اكل
على الريق بالمري والخل كان تليينه للبطن اكثر لان قبضه يقل ويضعف كثيرا
واذا اكل مع السذاب الطري لم يقل الى اكله من الادويه القتاله لشي ضرر.
واما الجوز اليابس فيكون على ضروب لان منه اليابس الحديث القريب العهد
بشجره ومنه العتيق البعيد العهد بشجره ومنه القديم المتوسط الزمان
فما كان منه حديثا قريب العهد بالشجر كان فيه من بقايا رطوبه الرطب بقيه ما
ولذلك صار جوهره الين ودهنيه اقل الا انه فيه يسير من القبض فاذا ا
نما جاوزه الزمان وفارقت رطوبته الفضليه الصائره عنه القبض وغلبت الدهنيه عليه
واسرع اليه الاستحاله الى المرار. واذا عتق وجفت رطوبته باسرها وصار
جوهره دسما بمنزله الزيت العتيق البحت خرج من عسر الانهضام مرديا
للمعده سريع الاستحاله الى المرار صار اسمن كان له سعال من حراره. واذا اضيفت
جملته الى جمله البندق وجدت البندق اكثر غذا لكثافه جسمه ولزوجته وقله

يسمن وتهيجه ويحدث الجوز اقل غذا السخانه وحسمه ولحاويه وكثيره تهيجه
وللروحيه المصرية يحمل المعده بالطبع الا ان يوافي مزاج المعده معتدلا
او مايلا الى البرد قليلا فيسقا ومن ثم ها جراء الجوز فليكون يسا اذا
في غذائه سريعا انهضامه • واما المعده الحاره المزاج فانه يلهبها بسرعه
ويستحيل الى المراره ويحبس المرار ويصير بالمعده ويولد صداعا في الراس
ويضر في البصر ومما ينفع ضرره ان يقشر من قشره وينقع في ماء حار
لينكسر رطوبته في الملح فيقل بها حرافته ويصير في مذهب الجوز الرطب • واما
على سبيل الدوا فانه اذا اكثر من اكله اخرج حب القرع من البطن بنوعه
الذي هو فيه • واذا اكل على الريق عا وسهل خروج الحيه • واذا اخذ
مع التين اليابس قبل ان يوخذ الادويه القتاله كان بازهرها ودافع
اذيتها • واذا اخذ بعد الادويه القتاله فعل من سما وذلك ايضا • واذا عمل
منه ضماد بعسل وشي من ملح وبصل نفع من عضه الكلب وعضة الانسان
واذا عمل منه ضماد مع شي من عسل وشي من سذاب حلل اورام الثدي العارضه
من البلغم والمره السودا • واذا سحق بقشره وحمل على السره حلل الاورام
من البطن • واما قشر اصل هذه الشجره وورقها ما فيها من قبض ولذلك
صار اذا شرب منه وزن مثقال نفع من تقطير البول • واذا شرب مع كلى العجل
منع الحبل واذا شربت المراه منه بعد طهرها فعل ذلك ايضا • واذا عصر القشر
وهو طري كما يعصر قشر العليق وطبخ عصارته مع عسل كان مسهلا ونافعا
من جراحات الفم والحلق • وثمر الجوز الصغير الذي يوجد في وقت سقوط الورق
اذا دق وخلط بعسل واكتحل به نفع من غشاوة البصر • واذا احرق
الجوز وعجن بشراب وطلي على روس الصبيان حسن شعورهم وانبت الشعر
في دا الثعلب • وداخل الجوز اذا احرق وسحق وخلط بشراب واحتملته المراه
منع الطمث • واما داخل الجوز العتيق فانه اذا مضغ وحمل على الاورام الخبيثه

والنواسير العارضه في ما والعروق النغل نفع من ذلك اجمع • وقد يستخرج من
الجوز العتيق دهن اذا دق وعصر فيمنع من مثل ذلك ومن سائر الاورام
الملتهبه والجراحات الواقعه بالعصب ويقال انه اذا قطع شجر الجوز
وهو صغير وغرس في مسافات مزبله ويقال في الارض سبخه ما لحه انبت
وطيبا يوكل السنه كلها • وزعم ديسقوريدس ان الجوز الرومي ان تم اذا دق
وشرب بخل نفع المصروعين • وفي شجره اخرى نفع من اختلاط العقل ويقال
ان الذي يسيله من صمغه اذا وقع في النهر الجاري يقال ايريدانوس يجمد في
النهر ويكون منه الكهربا وهو صمغه لها لون كلون الذهب واذا فرك شيئا
والقي على النار فاحت لها رائحه عطريه طيبه واذا شرب منعت
من سيلان الرطوبه الى المعده والمعا • واما الجوز الذي فهو والدة حار في
الدرجه الثالثه واما التجفيف والترطيب فيعتدل منه عن الدرجه المعتدله بعد
يسير وهو الى اليبس اميل قليلا ولذلك صارت الطبايع اقوى من الغلط
واما ورق هذه الشجره فيفعل مما يفعله ثمرها الا ان الزهر اضعف
واوهن • واما صمغها فزعم جالينوس انه الكهربا وهو اسخن من الزهر واقوى
فعلا • واما ثمرها وهو الطف من صمغها واكثر تجفيفا وهو في هذا الباب اكثر
من زهرها الا انه ليس بكثير الحرارة ه

القول في البندق

واما البندق فهو ابرد من الجوز واكثر قبضا لان جوهره جوهر ارضي
بارد ولذلك صار جرمه كثيفا مكتنزا ملززا قليل الدهن بارد ولذلك
صار جرمه لمعا جدا ولهذا صار غذاه اكثر من غذا الجوز واتقا في الاعضا
لانه بعيد الانحلال والانهضام ومن قبل ذلك صار اضر بالمعده واكثر تولدا
للنفخ والقراقر من الجوز واكثر نفخه تكون في اسفل الجوف وخاصه اذا اخذ
بقشره الداخل لان في قشره الداخل قبض فهو يعقل البطن واذا

قشر من قشره الباطن كان اسرع انهضاما وانحدارا وطلي بالمدقوق
لصاحب السعال لكنه محمود ايضا من السعال المزمن واذا اسحق وشرب
بماء وعسل واذا قلي واكل مع شي من فلفل انضج النوازل الرطبة واذا اكل
قبل الطعام مع شي من سذاب لم تضر اكله الادوية القتالة واذا احرق
وخلط بشحم وصير بعسل او شمع ولطخ على داء الثعلب انبت الشعر فيه
وزعم ديسقوريدس عن قوم كانوا يقولون ان الجوز المحرق اذا سحق
وعجن بزيت وطلي منه رؤوس الصبيان سود شعورهم واذا اكتحل به
سود الحدقة ووجدنا في نسخة اخرى انه اذا طلي به يافوخات الصبيان
سود حدقتهم. واما الجوز الهندي المعروف بالنارجيل فانه حار في وسط
الدرجة الثانية رطب في وسط الاولى ويستدل على رطوبته من سرعة
عفونته وكثرة دهنيته ولذلك صار بطي الانهضام ثقيلا في المعدة مفسدا
لها الا انه ينقسم ثلاثة اقسام لان منه ما هو حديث اخضر عذب قليل الدهنية
والدسومة ومنه ما هو عتيق قد فنيت رطوبته وصار جوهره دسما كله غير لذيذ
العتيق ومنه المتوسط بين ذلك فافضلها واحمدها ما كان حديثا واسعا عذبا قليل الدهنية
والدسومة واردأها واضرها وافسدها للمعدة ما كان عتيقا قد فنيت رطوبته وعذوبته
وصار جوهره دسما كله. وما كان متوسطا بين ذلك كانت حاله ايضا متوسطة في جميع
اضراره بالمعدة ويعين على احداث الاستعمال الا ما كان حديثا بعد ان يقشر من قشره
الاحمر الداخل من قشره الاعلى الخشبي ويؤكل على الريق بعسل النحل ان كان المستعمل
له بلغمانيا او بسكر طبرزد ومانيذ ان كان المستعمل له محرورا ويمص بعده
الرمان المز وان كان من الاصلح للمحرورين ان لا يحسوه اصلا. واما العتيق
منه الريح فانه اذا اكل اخرج الدود وحب القرع من البطن وهذه خاصته في
اما دهنه المستخرج منه فنافع من الرطوبة العارضة في الظهر والوركين. واذا مسح
به المقعدة نفع من البواسير العارضة من البلغم والمرة السوداء. واذا شرب
ع

مع دهن الجوز ودهن المشمش كان اقوى لفعله والطري منه خاصة دالا في المسني

في الفستق

هذه الشجرة التي تكون من بلاد الشام وثمرها المعروف بالفستق وهو
لطيف الجوهر يغذو غذاء حسنا منه شي فانه المرارة امثل مع علوية وقبض
يسير ولذلك صار حارا يابسا في درجة الثانية ويستدل على ذلك من عطريته
الطاهرة ومرارته الخفية فاما ما فيه من القبض اليسير صار مقويا للكبد ولما فيه
من العطرية والمرارة صار مفتحا للسدد العارضة في جداول الكبد منقيا
للخلط المحتبس في عروقها نافعا من علل الصدر والرئة. واذا شرب مسحوقا
بشراب نفع من لسع الهوام ولذلك قشره الاعلى الذي فيه عطرية
فانه اذا طبخ وشرب طبيخه بشراب خلب نفع من لسع الهوام و
من خاصته انه نافع من اوجاع الكبد لمرارته وعطريته وعفوصته ودهنه ايضا
نافع من وجع الكلى الحادث من الرطوبة. وزعم ديسقوريدس ان الفستق نافع
للمعدة واما جالينوس فذكر انه ما وجد له في المعدة كثير منفعة ولا كثير
مضرة فاما انا فوجدت ميلا الى القول في الفستق انه نافع للمعدة واصابة
لها فلا وجدت له ايضا فعلا في اطلاق البطن ولا حبسه والاقلال منه
للمحرورين انفع وينبغي لاكله ان يقشره من قشره وينقعه في الماء الحار
ثم لم يستعمله وان قلي صار ادبغ للمعدة وانفع لها

القول في الصنوبر

الصنوبر في جملته حار في اخر الدرجة الثانية يابس في اولها الا انه يكون
على ضربين لان منه الصنوبر الذكر الصغير الحب المعروف عند اهل الشام
بقضم قريش ومنه الانثى الكبير الحب المعروف بحب الملوك اما المعروف
بقضم قريش فهو اشد حرارة ويبسا وكانت حرارته في اول الدرجة الثالثة

ويستدل على ذلك من لينه لانه مركب من حرارة وعفوصة وحرارة والحرافة
عليه اغلب ولذلك صار بالدوا اشبه منه بالغذا الا انه اذا انقع في الما ء
الحار وقتا طويلا واكل غذا غذا محمودا وكان نافعا من قبض الصدر والريه و
ان كان هذا الفعل شاملا له ولامثاله من الثمار التي قد غلب عليها الحرافة و
القبض لان الما الحار يكسبها رطوبة وليانة ويزيل عنها حرافتها و
قبضها ومن خاصة هذه الثمرة نفعه الصدر والريه والنفع من السعال
العارض من الرطوبات العفنه. واذا شرب مع بزر القثا والمصطكي نقي
جرم الكلى والمثانه وادر البول واما لحا هذه الشجرة وعرق من عروق القصب
ما سلخ منه العاليه فيصير البطن وسما السحوح الطايره والنفع من حرق
النار واحراق الما الحار اذا سحق وخلط بدهن ورد وطلي عليها واما
ورقها فلانه ارطب من اللحا صار فيه قوة يدمل مواضع الضرب من غير
اذا ولا عنف على الحاسه واما الدود الموجود في عود هذه الشجرة فهو
شبيه بقوة الشجرة الا انه الطف واغوص. واما الصنوبر المعروف
بحب الملوك فمركب من حرارة وحرافة ورطوبة ولذلك صار على سبيل الغذا
نفعا واغذاء غليظا عسر الانهضام. واما على سبيل الدوا فمن شانه
انه يغري ويملس خشونة الاعضاء وخاصة اذا انقع في الما حتى يسلخ
عنه جميع ما فيه من المرارة والحرافة لان الذي يبقى فيه بعد انقاعه في
الما في غاية البعد من اللذع والوسط بين الكيفية الحارة والكيفية الباردة
ممزوجا من جوهر مائي وجوهر ارضي واما الجوهر الهوائي فهو فيه
قليل جدا ومن خاصته تجفيف الرطوبات الفاسدة وتقوية الاعضا التي
قد عرض لها استرخاء من الرطوبة ولذلك صار نافعا لمن به مدة مجتمعة في صدره
ولم يكن محتاجا الى الصعاد شيا يحتقنا في ريه او في صدره ويلقيه بالسعال
واذا شرب نفع من عسر الكلى والمثانه وخلا ما فيها من المدة و
الاخلاط

الاخلاط الغليظة وسهل خروج البول والحصا واذا انقع في الما حتى
يذهب حرافته وشرب لعصب الرجل سكن لذع المعده واباد من الضعف
فيه. واذا اخذ قشر هذه الثمرة وهي رطبة بغلافها التي يكون فيه ورضت
رضا لا وطبخ بالما وشرب من طبيخها اربع اواق ولمن به نفع من السعال ووجع
الريه. ومما ينفع مضرتها ويصلح غذاها ويعدله ان تقشر في ماء دها طويلا حتى
تزول حرافتها وتوكل مع سكر طبرزد او فانيذ وبمص بعقبها الرمان
المز فان كان المستعمل لها بالعمانا فياخذها مع العسل والتين ويسير بعدها
سعرصنا واسكنجبينا عسليا واما لحا هذه الشجرة وورقها فمن ذكر
جالينوس ان قوتها وان كانت شبيهه بقوة لحا غيرها من اشجار الصنوبر و
ورقها فان فعلها اقوا ولذلك لا يمكن فيها ان يفعل في واحد من الخلال التي
ذكرناها في لحا شجر الصنوبر الصغير فعلا حسنا لان فعلها يجاوز المقدار
المعتدل لما فيها من زيادة القوة اللذاعة الموجبة. واذا احرق لحا هذه الشجرة
بالنار وخاصة اللحا الذي يشبه رؤس راسه الشراب كان رماده كثير
التجفيف نافعا في علاج ديسنطريا والدخان الذي يتصاعد من هذا اللحا
عند احراقه نافع للاجفان التي يتناثر شعرها ولماق العين الذي قد تسلخ
وانجرف وصارت الدمعة تجري منه دايما ومن الصنوبر جنس اخر يعرف
بالسربين حرارته ويبسه في الدرجة الثالثة ومنه يخرج الدهن المعروف
بالقطران وزعم جالينوس ان الثمرة هذه الشجرة قوة معتدلة حتى
انه يمكن ان يوكل الا ان الاكثار منه يسخن البدن اسخانا قويا. ويولد في المعده
لذعا وفي الراس صداعا وهذه الشجرة تكون على ضربين احدهما عظيمة
القدر لها ثمرة شبيهة بثمرة الارز والاخرى صغيرة مشوكة ثمرتها
شبيهة بثمر العرعر واعظم قليلا على عظم حب الاس المستدير ومزاجها
جميعا حار يابس في الدرجة الثالثة وهي لذلك للتحليل جدا وتسخن اسخانا

قويا الا انها تنفع من السعال المزمن الغليظ ومن تقطير البول وتسلخ الفصل
واذا شربت مسحوقة مع الفلفل ادرت الطمث واسقطت الولد • واذا شربت بالخمر
نفعت من نهش الافاعي البحرية • وفي نسخة اخرى من عضّ الارنب البحري
واذا عجنت بشحم ايل او مخه • وفي نسخة اخرى او دماغه ومسح بها الجسد
لم يقربه شي من الهوام وقد يستعمل في اخلاط الادوية المعجونات • واما
الدهن الذي يخرج من هذه الشجرة المعروف بالقطران فقد يظن بان
اسخانه في الدرجة الرابعة لان اسخانه قوي جدا الا ان معه لطافة ومن
شانه ان يعفن اللحم الرخو بسرعة من غير ان يضر بالاعضاء الاصلية
الصلبة وهذا الفعل موجود في سائر الاشيا التي حرارتها في الدرجة
الرابعة اذا كان معها لطافة وان كان بعضها مخالفا لبعض في كثرة
الفعل وقلته فقط على حسب مقدار كل واحد من اللطافة والقطران
اضعفها فعلا لانه الطفها ولذلك صار كلما يفسد اللحم الميتة
والقطران يجففها ويحفظها من العفونة بفعل لطافته وينشفها
من الرطوبات الفضلية من غير ان يبلي الاعضاء الاصلية ولا يؤذي فيها
شيئا ولا يفعل في اللحم المنتن ايضا ما يفعله في اللحوم الميتة الا
بعد مدة طويلة • واذا كان القطران على ما وصفناه به فليس بعجب
ان يقتل الدود والصيبان ويجفف القروح والجراحات المتولدة في البطن
ولذلك صار مشفيا للقمل والصيبان ونافعا من الحكة المتقادمة
والجرب المعرض في الناس والدواب جميعا • واذا قطر منه في الاذن
قتل الدود التي فيها وسكن الطنين والدوي • واذا خلط بما
طبيخ الزوفا فعل مثل ذلك ايضا • واذا احتملته المراة من اسفل قتل
الاجنة الاحيا واخرج المشيمة كما من شانه ان يفسد النطفة اذا مسح به
طرف الذكر في وقت الجماع ولذلك صار من ابلغ الادوية في منع الحبل حتى
يصير

يصير من يستعمله على ما وصفناه عقيما • واما ديسقوريدس فقال
ان في القطران قوة اكالة تعفن ابدان الاحيا وتحفظ ابدان الموتى
ولذلك سماه قوم حياة الموتى وقال قوم بل يعفن ابدان الاحيا ومن فعله
انه يعفن الثياب والجلود بافراط حره وتجفيفه • وقد يصلح في
اكتحال العين لحدة البصر ويجلو البياض والاثار المتولدة عن اندمال
قروح العين • واذا قطر منه في الضرس المأكول فعل من ذلك
واذا لطخ على الحلق نفع من الخناق ووجع اللوزتين العارض من
اللعق • واذا تحسي مع الملح المشوي نفع من نفخ من الخناق ولحم
الصوت واذا استنشق في زمان الوبا قطع تلك العفونات الوبية و
وقى الابدان منها ونفع من الوبا • واذا عمل منه ضماد مع ملح نفع من نهشة الحية
الحية المصرية واذا شرب بالطلا نفع من الارنب البحري • واذا لعق منه
او لطخ على ذا العنان نفع منه • واذا تحسي منه مقدار اوقية ولعق نفع
قروح الرية • واذا احتقن به قتل الدود الغليظ منه والرقيق واخرج
الحبس • واجود القطران ما كان حسا صافيا قويا كريه الرائحة اذا
قطر منه على شي ثبت قطرته بحالها ولم تنبسط ولم تتبدد • وادسم ما
في القطران هو الجز الدهني الخالص الذي يجتمع في الصوف اذا علق به
حين يطبخ وما بقي في الانا فهو غليظ وكدر تسميه الروم عند الرب
وهذا الجز بسبب انه غليظ صار ينضج ويهيج القروح ويورمها و
اما الجز الاخر الدهني المتصاعد في الصوف فقوته ساكنة لينة وتسلخ من
ليس قوته وتشكو بها ان الاغنام من الناس يعالجون بالحارات انه يبري من
جرب المواشي ويداوي جراحاتها العارضة لها في وقت جز صوفها والقتل
نتفها لها والقطران المستخرج من الشجر العتيق اقوى وافعل من القطران
المستخرج من الشجر الحدث • واما دخان القطران فانه اذا اكتحل به

قطع العفونات ونقاها وازال الرطوبات العفنة من العين وزاد
في حدة البصر ونفع من الحكة والسلاق والاحتراق وفي ساير الاشفار
وطوله ه

القول الثالث في الراسن وهو شمع الصنوبر

الراسن يدخل في المراهم المنبتة للحم المنقية للفساد ويستخرج منه دهن
كما يستخرج من الكندر ويسلخ الماسر والاشعار المساقطة ه

القول في البطم وهو حبة الخضرا

اما شجرة البطم فان في لحاها وورقها قبض يسير واسخان فان كان اسخانها
وتجفيفها في الدرجة الثانية فان ذلك يسير وتجفيف صار اسخانها وتجفيفها
في الدرجة الثالثة وان كان الاسخان فيها اقوى كانه في اخر الدرجة الثانية
واسرع وسطا فيستدل على قوة حرارتها ان الانسان اذا مضغها
علم بحرارتها من ساعته ولذلك صارت تضر بالمحرورين وتفتح من البلغم
اللزج واوجاع الطحال المتولدة عن السوداء وهي معينة على ادرار البول
والدهن المستخرج من حب الكسير نافع من الفالج واللقوة اذا ادهن به وفي
خاصتها الاضرار بالمعدة لانها تغثي وتشبع بسرعة ولذلك صار الانسان
اذا اكل منها في يوم وان درهمين ملعوقا وشربه على الريق واذا فعل ذلك بطلت
شهوته للطعام ولذلك عني هذه الشجرة المعروفة بالشام بقاتل ابيه
فانها مضرة بالمعدة مصدعة للراس مفسدة لشهوة الطعام لانها ايضا
تغثي وتشبع بسرعة ه وزعم ديسقوريدس ان صمغ شجرة البطم
في حكمها كمنافع شجرة المصطكى في حملتها وصمغها فاما صمغها الان
صمغ هذه في الاسخان والتليين اقوى قليلا ومن صمغ المصطكى درسه
منه ولعله نوع صمغ الارز وبعده صمغ الارز الصنوبر ه ومنافع صمغ
البطم على سبيل الدوا انه مدر للبول معين على الهضم ملين للبطن واذا

عمل منه لعوق وحده او بعسل نفع من السعال المتقادم ونقا فضول الصدر
والرية واخرجها بالنفث واذا اختلط مع ما يختلف السهو والخل وطلي به البدن غاص
الى العمق وجذب البلة من باطن البدن ونفع من الحكة المتقادمة وجفف
البلة ه ولجالينوس في جميع انواع السعال قول قال فيه ان انواع العلك
كلها تسخن وتجفف انما تخالف بعضها بعضا بما في كل واحد منها من
الحرافة والقبض من القلة والكثرة ولذلك صار بعضها اكثر لطافة وبعضها
اقل لطافة وبعضها اشد قبضا وبعضها لا قبض فيه اصلا وافضلها كلها
واولاها بالتقدم المصطكي الابيض المعروف بعلك الروم لانه مع لطافته سلم
من الحدة اصلا ومعه قبض يسير معتدل ولذلك صار نافعا من ضعف
المعدة والكبد محللا لاورامها لانه بما فيه من يسير القبض صار مقويا وبما فيه
من فعل اللطافة وقلة الحدة صار محللا وبعد المصطكي في الجودة علك البطم
وان كان ليس فيه قبض معروف مثل قبض المصطكي فان فيه مرارة يسيرة ولهذا
صار اكثر تحليلا من المصطكي لانه بمرارته يغوص الى عمق البدن ويحدث
منه اكثر من سائر انواع العلك ه واما العلك المستخرج من الصنوبر الناشر
وهو اشد حدة وحرافة من علك البطم لان علك البطم للطافته وليس
يغوص وينفذ ويصل الى العمق ه واما علك الصنوبر الصغير وعلك الشجرة
المعروفة بالاطي فمتوسطان بين الامرين جميعا لانهما وان كانا احد من علك
البطم فان فيهما قبض شديد واما صمغ السرو فانه حاد وحدته وهو
دونهما كلتاهما في المنفعة والفعل ه

في الصبر وهو البطم البري

اما الصبر فمنافعه كلها كمنافع البطم الا انه اقوى فعلا ومن خاصيته دهنه
طرد الرياح الملعاسه

القول في العرعر

اما العرعر فحار يابس

في الدرجة الثانية الا انه على ضربين لان منه نوع ليس له ثمر كطعم الباقلي
ومنه نوع صغير له ثمر كطعم البندق في جميع ثمرها مستديرا احمر طيب
الرائحة في طعمه حلاوة وشي من مرارة مع حرافة يسيرة الا ان معه عفوصة
بلينة قوية ولذلك صار لما فيه من العفوصة نافعا للمعدة ولما فيه من المرارة و
الحرافة والحلاوة صار منقيا للصدر والرية والكبد والكلى وهذا صار مدر
للبول نافعا من النهش والامغاص من ضرر الهوام واما حبسه للبطن واطلاقه
له فانا طرين في ذلك بعد فعلا بينا ولا ناشرا طاهرا

القول في ثمر العوسج

اما ثمر العوسج فعلى ضربين لان منه نوع كبير الحب يضرب يسمى عنب العوسج
ومنه نوع اخر صغير الحب يضرب يسمى ثمر العوسج والمروده و
السوس نسميها جميعا الا ان العنب اقل يبسا من التمر كثيرا وان كان اكثر في
ذلك من النوع الحامض ولذلك صار اقوى على حبس البطن من النوع الا
انه تفسد في المعدة ولثقله صار يورث المرض عليه الماء سريعا في عصب
المعدة بالرياح وما كان غضا كان اشد يبسا واكثر اضرارا لعصب المعدة
من الطري لما في الطري من فعل رطوبة الماء . وقد ينبغي ضرورة ان يغسل بالماء
مرارا ويرمى بماء الذي يغسل به وينقع في ماء اي ساعة قبل ان يؤكل ليكسب
لطافة ورطوبة يسيرة في الماء ويعتدل قليلا ويقرب من الطري . وقال
جالينوس ان العلوج كانوا ياكلونه ولا يعلفهم الا عند الاعياء احيانا . واما
ثمر العوسج وهو اشد يبسا من عنب العوسج كثير الغلبة الارضية عليه
ولذلك صار اشد حبسا للبطن واثقل في المعدة واكثر اضرارا لعصبها
ويولد الصداع في وسط الراس . واغصان هذا النبات اذا طبخ مع الورق
صبغت الشعر . واذا شرب طبيخها عقل البطن وقطع سيلان الرطوبات
المعده

المزمنة من الرحم ونفع من نهش الدابة التي يقال لها فرسطيس و
اما مضغ الورق فيشد اللثة ويبرئ القلاع واذا عمل منه ضماد نفع النملة ان
تنفع من الدبر ونفع من قروح الراس الرطبة والبواسير النابتة في المقعدة
والبواسير التي يسيل منها الدم وقوى المقعدة الضعيفة ومنع من سيلان
المواد اليها واذا جففت اغصان الورق والاغصان في الشمس كان فعلها
اقوى من فعل الورق . وقد زعم الثمرة اذا شرب اسرف عقل البطن
وزعم بعض الاوائل ان في هذا النبات مع يبسه قوة ملطفة بها يفتت الحصى

القول في ثمرة الساج المسمى عجروا

اما ثمرة الساج فله رائحة ذكية لحادته مع لذاذة طعمه ولذلك صار حريفا
حريفا الا ان معه شي من قبض ويستدل على حرارته من طيب طعمه وذكا
رائحته لان كل شي ذكي الرائحة من جنس الحرارة وهو حار يابس ومن اجل
ذلك صار متى اكثر منه نصل بثقل ملا عروق الراس بخارا واحدث فيه
صداعا شديدا فان اقتصر منه على المقدار المعتدل كان فيه قوة ملطفة
للفضول الغليظة اللزجة منقية لمجاري الكبد والكلى نافعة من ادرار
البول الا انه عسر الانهضام ثقيل في المعدة فمضرتها لانه يحدث فيها
الماء ومغصا فاذا زال عنه عفوصته وحرافته قل اضراره بالمعدة وصار
غذاؤه شيئا جيدا . ولهذا السبب وجب ان لا يؤكل حتى ينقع في الماء ساعة
ليكتسب من الماء رطوبة ها وليانة يقل لها ضرره وهذا مذهب كل الثمار التي
فيها شي من القبض والحلاوة .

القول في السرو وهو الارز

اما السرو فقوته وقضبانه وورقه وجوزه قوة مجففة من غير حدة قوية
ولا حرافة شديدة لان الذي يوجد من طعم هذه الشجرة من الكرم والحرافة

بسير ولا علة على طعمها القبوضة والمرارة وعفوصتها أقوى من مرارتها
كثيرا والذي فيها من الحرارة والحرافة مقدار ما يدرك وعفوصتها ولو وصلها
إلى عمق البدن من غير إسخان ولا تلذيع ولذلك صارت مخصوصة بأنها ما كان مخصصا
في عمق الأبدان من الرطوبات العفنة الرهلة فأما اليابسة أعني التي قد تجفف
بعد الأبدان من الآن وقد ساوى العافية معا. وفي هذا دليل على لطافتها وقلة
حدتها وضعف حرافتها لأنه لو كان فيها حدة قوية وحرافة سريعة
لكانت ما تفني من الرطوبات المحتقنة في الأعضاء تجذب إلى المواضع أيضا لحدتها
وحرافتها رطوبات غريبة عنها أشد ولا تصل منها إلى العافية فيه بسرعة
لأن هذا رسم جميع الأدوية التي حدتها وحرافتها قوية ولهذا السبب صار
السرو نافعا لأصحاب الفتق لأنه يجفف الأعضاء التي قد أرختها الرطوبة
ويكسبها قوة وصلابة لأنه يفني الرطوبة الفاعلة الاسترخاء من غير أن يجذب
إلى الأعضاء رطوبة غيرها. فزعم جالينوس أنه شاهد قوما يستعملون السرو
في مداواة الجمر مخلوطا إما بالسعتر وإما بالخل ممزوجا مزاجا معتدلا. وأما جوز
السرو الذي هو ثمره فإن له رائحة تقرب من رائحة الأفاويه إلا أنه في صورته
ولونه يشبه العرعر لأنه أيضا ... إلى الحمرة في العروق
شبها بما في ثمر السرو من زيادة العفوصة واليبس والصلابة وأحادهما
في طعمه وفعله غير ... ثمر الساج لحرافته وعفوصته إلا أنه أصلب و
أكثر جسما وأشد يبسا من ثمر الساج ولذلك صار الإكثار منه يولد في
المعدة لذعا ومغصا لأنه غليظ الجلد جدا ولهذه الجهة صار بالدواء
أشكل منه بالغذاء لأن البدن لا يغتذي به إلا أن ينتفع في الماء لينفك ما فيه من
رطوبة وليانة ويزيل عنه صلابته وأكثر عفوصته فيغذو البدن غذاء
يسيرا وقد يستعمل في ذلك كل غذاء عفص أو حريف ليعدل الحلاوة
ومن فعله على سبيل الدواء أن جوزه إذا دق وهو رطب وشرب بخمر نفع

من نفث الدم وقرحة الأمعاء والبطن الذي يسيل إليه الفضول وعسر
النفس المحتاج إلى الانتصاب. وماء طبيخه يفعل مثل ذلك أيضا. وإذا دق
وهو رطب وخلط بنبيذ وعمل منه ضماد لين الصلابة وأبرأ اللحم النابت في
الأنف. وإن طبخ بالخل وخلط به ترمس مطحون قلع الآثار السود التي تكون في
الأظافير. وإن عمل منه ضماد مع الآس نفع من الفتق والأدرة. وورق
السرو يفعل فعل جوز السرو. وإذا سحق الورق وشرب رطلا مع يسير
من ميبختج قوى المثانة ومنع انصباب الفضول إليها ونفع من عسر
البول. وذكر ديسقوريدس في السرو قولا قال فيه وقد يظن بالسرو أنه
إذا دخن بأغصانه وورقه المتساقط طرد الهوام وإذا دق الورق و
خلط بخل وطلي به الشعر يسوده وإذا خلط بموم وريت غذا وحمل على
المعدة قواها وشدها. وأما صمغ السرو فإنه إذا استعط به نقى الرطوبات
من الدماغ لأن قوته تشبه قوة صمغ السذاب وصمغ الصنوبر المعروف بالراتينج
إلا أنه أضعف قليلا ولذلك صار القطران الذي يخرج من شجره أضعف
من القطران الذي يخرج من الحبس من الصنوبر المعروف بالسرس

القول في الأبهل

الأبهل صنفان لأن منه ما له ورق يشبه ورق الطرفا ومنه ما ورقه يشبه
ورق السرو ويخرجه منبسطا يذهب في العرض كما يذهب في الطول
وشوكها أكثر من شوك غيرها من الأبهل ولا يحتاج غير رائحته لذيذة
حتى أن من الناس من يستعملها عوضا من البخور. وحكى ديسقوريدس عن بعض
الأوائل مثل ذلك وكلا الصنفين جميعا إذا شربا أسهلا البطن وقتلا
الدود وجلبا الفزع ويولد دما وأسقطا الأجنة الحية وأخرجا الأجنة
الميتة. وإن احتملت المرأة شيئا منهما أو تدخنت به فعل مثل ذلك. وإذا

جمل منها شي على القروح الخبيثة نفعها ان سحق في البدن واذا عمل
منه ضماد نقا سواد الجلد واوساخه العارضة من فصول الابدان الحبسية
ويشفى المتولد عن القرحة المعروفة بالخمر واذا سحق على القروح الوسخة
نقاها ويدخل في اخلاط الادهان المسخنة

القول في الطرفا

اما الطرفا فنوعان احدهما البري المعروف بالطرفا على الجملة والاخر بستاني
يعرف بالاثل • واما البري فشجرة معروفة مشهورة تنبت على المياه القائمة والاماكن
الندية واكثر ذلك في السباخ وارتفاعها من الارض بسبب ارتفاع الاسة او
السرو المعروف بشجرة مريم واعظم قليلا ولها ثمر مستطيلة شبيهة بالدهن
في لونه وقوامه • واما الطرفا البستاني المعروف بالاثل فيكون بمصر والشام
كثيرا وارتفاعه من الارض كارتفاع شجرة القاقيا التي بمصر المعروفة بالسنط
وورقها شبيه بورق الطرفا البري وثمرها على عظم العفص وهي المعروفة
بحب الاثل وتسمى الحومازج وقوة هذا النبات في طبعه وسائر احواله كقوة
شجرة الطرفا البري في طبعه وسائر احواله وفيها جميعا قوة تجلو وتسخن
وتنقي من غير ان تجفف وان كان العفص فيهما ليس باليسير ولا بالمتكلم الا
ان ذلك في ثمرها اكثر وفي اللحا دون ذلك • وجالينوس في الطرفا قول
قال فيه ان قوة الطرفا قوة تجلو وتفتح وتسخن من غير ان تجفف تجفيفا بينا
وان كان العفص فيها ليس باليسير ولا بالكثير الا ان قوة اللطيف في ورقها و
اصلها وقضبانها اكثر الا ان العفص على ثمرتها اغلب ولذلك صار اذا
طبخ الاصل والقضبان بشراب او خل نفع وشرب طبيخها كانت
منفعتها في تحليل حسا الطحال والغلظ ليست باليسيرة بل قوية
جدا واذا دق وشرب او طبخ بالماء والعفص معه وشرب ماؤه من الليل الى
الصبح وشرب ماؤها نفع من الصفار والبرقان ويسهل الدم وينفع الابتلا واذا

بها

بها نفع من الاسترخا العارض في الوجه المعروف باللقوة واذا احتملت المراة بها
وقطع اكثار الطمث من غير وقته • واذا احتملت المراة رماد حسبها فعلت
مثل ذلك واذا المضمض الاسنان طبخها بها قوا اللثة ونفع من وجع الاسنان و
الاضراس واذا اغتسل بمائها نقا سطح البدن من القمل والصئبان واما ثمرة
هذا النبات فقد يستعمل في الحقن فيها ليس باليسير حتى كان بعضهم يعري من قبض
العفص الاخضر وان كان بينهما فرقان من قبل ان العفص اشد قبضا لان
عفوصته ساذجة بسيطة لا تصحبها فيه غيرها ولا يشركها سواها من
الطعوم وعفوصة ثمر الطرفا قد خالطها جوهر لطيف غير موجود في
العفص ولا هو ايضا في ثمر الطرفا بالكثير ولذلك صار العقل عليه الجلا
والتنقية وصارت له حرارة في الدرجة الاولى وان كان يسير في البالية ومما
يدل على قوة تشير ثمر الطرفا البري والبستاني جميعا ان الانسان قد يمكنه
الى ان يستعمل كل واحد منهما مكان العفص اذا اعدم العفص • واما الحاصل هذه
الشجرة فان قوته قريبة من قوة الثمرة في العفوصة وان كانت فيه اضعف قليلا
لان التحليل فيه اقوى وما فيه من قوة العفوصة ايضا صار زيادة تجفيفا
ليس باليسير • ومن منافع ثمر الطرفا البري والبستاني انه اذا طبخ او نقع في
ما حار من الليل الى الصبح وشرب ماؤه نفع من الصفار والبرقان ونفع الابتلا
واذا اخذ ماؤه المتخذ على ما وصفنا مرة فيه والقاعة في الماء الحار والصبح
الى الليل وسقي للصبيان قيامهم ونقى معدهم من الرطوبات الغليظة المتعفنة
ونفع من الجرب الرطب المتعفر وحسن الوانهم وصار سببا للزيادة في لحومهم
ورايت كثيرا من المتطببين اذا الحوا ان يبدوا في لحم الجواري الحصا والنحيفات
الابدان يسقوهم ابدا نقيع ثمر الطرفا البستاني المعروف بحب الاثل ثلثة ايام
او سبعة متوالية ثم يسقون ذلك بالاغراض المفردة المركبة المستعملة من
زيادة لحم المسلولين سبعة ايام ثم يلزمونهم بشرب مخيض ليس البقر بعطونهم

مدبا بالكسر المسحوق اما ما بالكحل المعمول من دهن السمسد المحكم الصنعة مزيد
ذلك في الجفون زيادة حسن وتحسن الحواجب وتطويلها وتسودها فيصان
ورونقا. ومن منافعه ايضا على تسييل الدوا انه اذا شربه من كان به معدة رطوبة نفث ح
فاسدة نفعها وقوى المعدة واذا شربه من كانت معدته نفعه وقوى المعدة ونفع
من الاسهال المزمن العارض من الرطوبة وقطع الدم ودرور الطمث و
منع من سيلان الرطوبات الى الارحام. واذا جلست المراة في ماء المطبوخ
به فعل مثل ذلك ايضا وقد يتخذ منه شراب سكنجبين طيب فيفعل في تحليل
حسا الطحال وتسكين الامه فعلا بينا واما عمل هذا الشراب فيعمل
لمن كان مزاجه باردا واما ورق هذا النبات فقد ينبت ايضا قوته قريبة من
قوة الاصل والاغصان وان كان دونهما قليلا لغلبة المائية عليه على
الورق من كل نبات بالطبع الا انه اذا طبخ بشراب ثم اكل وشرب اذبل
الطحال. واذا عمل منه ضماد نخل وحمل على الطحال من خارج مراه وحلل
اوجاعه. واذا تمضمض بماء المطبوخ به قوى اللثة ونفع من وجع الاسنان واذا
جلست المراة في مائه جفف رطوبات الارحام ومنع درور الطمث وعود
واذا تحملت المراة رماده فعل مثل ذلك وقد يصب ماؤه على ابدان الذين
سولد فيهم القمل والصبيان فيستعملونه وجماع القول في جميع الاشجار
السوية كلها مثل البطم والشاهبلوط والبلوط واسه وعمر العليق والصنوبر والسرو
والطرفاء وغير ذلك ان غذاها كلها يسير جدا وهو مع ذلك ايضا مذموم
واكثرها يضر المعدة وخاصة البطم الا ان فيها معونة على تسييل الدوا ومنافع
شتى لان منها ما فيه قوة ملطفة منقية محللة للفضول مدرة للابوال
معينة على الهضم ومنها ما فيه قوة قابضة مقوية للاعضاء وحافظة لها

القول في حب الآس

واما حب الاس فان الغالب على مزاجه البرودة واليبوسة وان كان
مركبا

مركبا من قوى مختلفة لان فيه عفوصة قوية ومرارة يسيرة وحلاوة لطيفة
فلما فيه من الحلاوة واللطافة صار نافعا من السعال العارض من الحرارة
مع عسر انفصال ما في الصدر والرية ولعفوصته صار قاطعا لنفث الدم
مانعا للاسهال المزمن مقويا للمعدة والامعا والمثانة ولاجتماع العفوصة
والحلاوة فيه معا صار مدرا للبول مسكنا للذع العارض للمثانة والاسود
من ثمر هذه الشجرة افضل من الابيض وعصارة هذه الشجرة تفعل فعل
الثمرة نفسها واذا شرب بشراب نفع من عضة الرتيلا ومن لسع العقارب
وكذلك الثمرة اذا دقت وشربت بطلا او بشراب نفع من ذلك ايضا.
واذا عمل منها ضماد نفع من اوجاع المفاصل ورياح وفيها ولذلك يفعل كذلك
الكاد اذا طبخ من الارحام. واما طبيخه اذا جلس فيه كان موافقا من
خروج الرحم والنسا اللواتي يسيل من ارحامهن رطوبات مزمنة. وماؤه اذا
غسل به الشعر حسنه وقواه ومنعه من الانتثار وسود اصله ونفع من
الابرية والقروح الرطبة. ولما لم يكن بين ورق هذه الشجرة واغصانها
وثمرها وعصاراتها في الفعل كثير اختلاف وجب ان يكون ماء الورق
المدقوق المعصور يفعل مثل فعل الحب ايضا. واذا دق الورق و
سحق وصب عليه زيت انفاق او دهن ورد وخمر وضمد به كان نافعا
للمواضع التي يسيل اليها الفضول واذا اعتصر ماء الثمر وخلط معه
دهن الشعر وحمل على العين قواها وسكن الامها والحكة العارضة
منها وحلل اورامها واذا طبخت بها السلق نفع الابرية التي في الراس
واذا دقت وعجنت بماء الباقلى نفع الكلف في الوجه. واذا جففت الورق
ودق وسحق وضمد على الاباط والافخاذ الندية قطع نتنها وقطع عرقها
واذا احرق واخذ رماده وخلط بشمع ودهن ورد نفع من حرق النار. و
عقد هذه الشجرة والسل الموجود في خشبها واغصانها ينبد فيه

دقاقها ولعجينه بشراب ويتخذ منه اقراص ويجففها في الظل ويحرزها ليستعملها
عند الحاجة في المراهم المقوية للاعضا وفي الضمادات الحابسة للاسهال و
القاطعة للدم. واما ثمرة الاس فليس لعصيره من الحب فقط لكن من الورق
ايضا وجميع ذلك قوية القبض مانعة للاسهال الا انها تعلق من الحب عسير
مضر بالصدر ولا بالرية عذوبته

القول في العناب

اما العناب فحار رطب في وسط الدرجة الاولى يغذوا غذا يسيرا عسر
الانهضام ردي للمعدة والدم المتولد عنه بلغمانيا الا انه اذا كان غضا
فمصاصته تحد الدم واذا كان نضيجا لين الصدر والرية. وزعم جالينوس
انه ما راى للعناب في حفظ الصحة على الاصحا ولا في دركها على المرضى
كثير عمل

القول في الخروب الشامي

الخروب الشامي فيه حلاوة يسيرة وقبض الا ان جسمه غليظ خشبي
عسر الانهضام. وفي هذه الثمرة شي شبيه بما في ثمر القواسيا وذلك انها
ما دامت غضة طرية فهي تطلق البطن الجري واضرارها بالمعدة
اشد. فاذا جففت ويبست قل اضرارها بالمعدة وحبست البطن
وادرت البول لان في رطوبتها حدة يسيرة تزول بزوال الرطوبة و
تبقى جوهرها الارضي الذي من شانه التجفيف وما ريء من عصير العسب
كان الخلاف للبطن اقل وادراره للبول اكثر واعظم بلبنه انه لا يسرع
الانحدار والخروج عن المعدة. وقول جالينوس فيه ووصف
ان الخروب لا يجد السام بلد الشام لان بلبنه عندنا اعظم منها هناك لانه
هناك ما دام طريا رطبا فهو مطلق للبطن فاذا انبس [illegible] رطوبته وزالت
حدة

حدته وبقي جوهره الارضي القابض المجفف. وقال اسحاق ان اد
ذلك انه اذا كان في بلد الشام وكان طريا رطبا كان مطلقا للبطن
وكانت بلبنه اقل فاذا جف وصار يابسا للطبيعة حلت البا وقد
صار بلبنه اعظم

القول في خروب الينبوت

اما الينبوت فبارد في الدرجة الاولى يابس في الدرجة الثانية يدر الطمث
ويخرج الاجنة وينفع من السرطان ويقتل الهوام والبق واذا طبخ ورش
بمايه البيت قتل البراغيث

القول في البلوط والشاهبلوط المعروف بالقسطل

اما البلوط فبارد في الدرجة الاولى يابس في الدرجة الثانية ولذلك صار
غليظا بطي الانهضام حابسا للبطن مدرا للبول الا انه يغذوا غذا كثيرا
يقارب غذا كثيرا من الحبوب غير انه يثقل ويبعد الانحدار عن المعدة مولد
للصداع لجمعه الضارح المعدة والغشا والمستبطن لقشر الثمرة المعروف بحص
البلوط اشد قبضا من البلوط ولذلك صار نافعا من نفث الدم والرق العارض
للنسا وحابسا للبطن. واما الذي يطبخ فيه حب البلوط والذي يطبخ فيه البلوط
نفسه فنافع من قرحة الامعا ومن دواب السموم من الهوام. وقد يعمل من البلوط فرزجة
تحتملها النسا لسيلان الرطوبات المزمنة. وذكر ديسقوريدس وجالينوس ان
من البلوط نوعين اخرين يسمى احدهما فرنس والاخر قيقس فعلهما ومنافعهما
كفعل البلوط ومنافعه والمعروف منهما [illegible] اذا قشر اصله وسحق وطبخ
بالما جيدا حتى [illegible] وحمل على الشعر الليل كله بعد ان يغسل الشعر بطرون فانه
صبغ الشعر وصيره اسود. واما الشاهبلوط فحار في وسط الدرجة الاولى
يابس في الثانية. ويستدل على حرارته من عذوبته. ويستدل على ضعف حرارته

من عكر ثبته فوق سنه من عفوصته ولذلك صار الطف وافضل ومن قبل ذلك صار
باضافة الى غيره من اصناف البلوط اسرع انهضاما واكثر غذا واقل ضررا باصحاب
السعال واقل حبسا للبطن واضعف في ادرار البول والدم المتولد عنه اذا
ملبس يرون الدم من مص الاسحار البريه ولا سال البدل من عدا المر الاسحار
البريه ما سال منه الان الاكثار منه يولد رياح المحوف وصداعا في الراس
لكن بعد انهضامه فحبسه للبخار في المعده فان اكلا ممن يريد دفع ضرره
ويعوسه على مضر البطن من غير اصرار يحمصه لتحلل جسمه وكفف هوسه
على المعده ٠ ومن اراده ليلين الصدر وادرار البول سفعه في ماحار او طبخه
بطرى رطب مبلول ليكتسب من الما رطوبه يلين بها جسمه ويعدل مزاجه ويولد
خلطا محمودا ويعدوا غذا حسنا فان كان المستعمل له محرورا فيحده
بالسكر الطبرزد ٠ وان كان بلغمانيا فيستعمل بالعسل النحل المنزوع الرغوه
وله على سبيل الدوا افعال محموده لانه يقطع الغثيان والقي ويقوي فم المعده
الصائم واذا اكثر منه اخرج الدود وحب القرع من الجوف ٠ واذا سحق
وخلط بشي من ملح وتضمد به بعسل وحمل على عضة الكلب وعضة
الانسان نفع من ذلك ٠ واذا طبخ بطلى وعمل منه بزرجه واحتملتها المره
قطع الطمث ٠ واذا اصمديه الندس الوارمه مع دهن السعتر ... و
حلل اورامها واذا طبخ بعسل وشراب وحمل على الذي حلل المواضع وسكن ٢
الوجع ٠ واذا قشر الشاهبلوط فانه اذا احرق وسحق وعجن بطلى و
حمل على رؤس الصبيان حين سعرهم واسها ولمع من داء الثعلب
وقشره الرقيق الذي يكون فيما بين القشر الغليظ وبين جسم الشاهبلوط
اشد قبضا من الشاهبلوط ٠ ولذلك يفعل جميع ما يفعله الشاهبلوط ٠ وزعم
ديسقوريدس ان الشاهبلوط نافع من الربو القتال المعروف بافيمارس

القول في الزيتون

القول في الزيتون ١٩٩

١٩٩

اما الزيتون فينقسم قسمة اولية على ضربين لان منه البستاني ومنه البري و
البستاني ينقسم ثلثة اقسام لان له في ... ثلثة مراتب احدها ضربته اذا كان
اخضر اعفصا ما لم يكمل نضجه بعد ولم يتم انعقاد دهنيته والثانية ضربته
اذا صار اسود كامل النضج قد تم انعقاد رطوبته وصارت كلها دهنا ودسما و
الثالثة ضربته اذا كان احمرا ما فويا متوسطا بين ضربته العفص الاخضر وضربته
الاسود الكامل النضج وهو المعروف عند ديسقوريدس بالنامونى و
اما العفص الاخضر الذي لم يكمل نضجه بعد ولم يتم انعقاد دهنيته
فانه يكون على ضربين احدهما يعرف بزيتون الما على الحقيقه لانه لا ينعقد
زيتا ولا دهنا وان عصر كان ما ينعصر منه يسيرا لا يمكن استخراجه منه
لرقة رطوبته وضعف انعقادها وقلة دسمها ودهنيتها مثل الزيتون
الاسود المغربي والاخر يسمى زيتون الما على المجاز لان منه ما يستخرج منه
الما والزيت الانفاق ٠ واما زيتون الما على الحقيقه فان المائيه
غالبه عليه ويدل على ذلك زياده نقصه وعدم الدهنيه والدسم و
ما كان كذلك كان انحرافه عن الحراره والرطوبه الى البروده واليبوسه بحسب ما
فيه من النقص ولذلك صار اكثر انواع الزيتون تقويه للمعده وحبسا للبطن
واقلها غذا وابعدها انهضاما والسبب في بعد انهضامه ضعف حرارته
وكثافة جسمه وصلابته ومتى ربي بالما والملح او بالملح ما كل واستعمل ما
ربي منه بالما والملح افاده ذلك حرافة وجفافا وصار محرفا للدم مضر
بعصب المعده بطي الانهضام لعجله وغلظه الا انه سريع الانحدار ملذ فيه
وما ربي منه بالخل افاده ذلك لطافه وبرودة وصار قاطعا للخلط الصفرا
ومنبها للشهوه مليل اللبث في المعده لان الخل يقطع غليظه ويسهل انحداره
وخاصه اذا اكل وسط الطعام لان اختلاطه مع الطعام مما يعين انحداره
ويمكن الطبخ من تحليله ٠ واما الزيتون العفص الاخضر الكائن من زيتون الزيت فينقسم



الزيتون الماح قوته طبيعته وفعله والفعال عن الله اكثر منه غذا و
اسرع انهضاما واقل تقويه للمعده لما فيه من الدهنيه والدسم وان كان
اقل انواع زيتون الزيت دسما واكثر قبضا واميلها الى البروده و
اليبوسه ولذلك صار باضافته الى زيتون الماء على الحقيقه اكثر لها غذا
واسرع انهضاما واقل تقويه للمعده واميل الى الحراره قليلا لانه اكثر منه
دسما ودسما واقل قبضا وباضافته الى ساير انواع زيتون الزيت اقل غذا
واقل انحدارا واكثر تقويه للمعده واميل الى البروده لانه اقلها زيتا
ودسما واكثرها قبضا ويدبر ايضا بالماء والملح او بالملح والخل فيكون حكمه
حكم زيتون الماء على الحقيقه الا انه كذلك الا انه الطف واسرع انحدارا
افضل وهضمه صار اسلس واخف على المعده وان كان اقل من تقويه
لها

في الزيتون الاسود النضيج

اما الزيتون الاسود الكامل النضج فهو حار باعتدال وزعم ديسقوريدس
انه يسير من يبس واما جالينوس فوصفه بالرطب وليس يبعد
ان يكون كذلك لما فيه من الدهنيه والعذوبه وقله الحرافة ولذلك صار غذاه
كثيرا غليظا لزجا ضارا للمعده بعيد الانهضام سريع الانحدار والسبب
في بعد انهضامه ان الدهنيه تعوقه في المعده من الهبوط الى موضع الطبخ من المعده
والسبب في سرعه انحداره انه يزلق المعده ويحدر منها ما فيها قبل تمام هضمه ولذلك
بعد انهضامه وقرب من الاستحاله الى المراره فصار باضافته الى الزيتون
الاخضر العفص مذموما لان الخلط المتولد عنه كثير الطعام وخاصه اذا اكل
بالملح لان المتولد عنه كثير الطعام ولان الملح زايد في حدته وافساده الدم
وسرعة انحداره عن المعده [illegible] لها فما عظم من هذا الجنس من الزيتون كان
اعظم ضررا مما صغر منه لان الجوهر الدهني فيما عظم منه اكثر ولذلك صار
اذا اكل مع المري احدث من الانطلاق ما يدعو الى العله المعروفه بالهيضه الى
ذلك

202

ذلك المعنى اذا احدث ما كان ما بانى [illegible] اطول وادوم وما يعرض من
الاسهال يأتي رويدا رويدا في فترات كثيرة لان الدهنيه تعوقه وترقيه صعدا
وتخرجه بالقي اكثر. واما الزيتون الاحمر المعروف عند ديسقوريدس بالبافوني
فان قوته اقرب من قوه الزيتون الاسود الكامل النضج وغذاه قريب من غذاه
الا انه اقل رداه منه لانه اقل دسما واكثر قبضا ولذلك صار فيه بعض
التقويه للمعده واما الكيموس المتولد من كل واحد منهما فانه مشاكل لما
يتولد منه في لونه اعني ان المتولد عن الزيتون الاحمر اصفر فقال جالينوس
على لون صفوه البيض المشبع المايله الى الصفره وقول جالينوس
احمر قال منهما ان الزيتون الحديث الذي يضرب الى الحمره يحمل البطن
ويسد المعده والاسود النضيج سريع الاستحاله الى الفساد مرخي للمعده
ملين للبطن وله قول اخر قال فيه غذا الزيتون واما غذا الزيتون فليس
فوق النا[illegible] طافي فيه لا محاله فلذلك صار كانه متوسط بين [illegible] و
[illegible] ولهذه الجهه لم اقدر على حمده في هذا الباب ولا على ذمه فيه
ومن فعل الزيتون على سبيل الدوا انه اذا انسحق وحمل على حرق النار [illegible] على
حرق الماء الحار منعه من التنفيط واذا حمل على الراس نقا الابريه ونفع
من القروح الخبيثه واما مخ الزيتون الموجود في جوف نواه فانه اذا ا
سحق وديف بودك وعمل منه ضماد قلع [illegible] للاظفار

في ورق الزيتون وزهره واغصانه الرطبه

واما ورق الزيتون وزهره واغصانه الرطبه فان فيها من العفص ما ليس
في ثمر الزيتون ولذلك صارا ابعد من الحراره الى البروده بحسب ما
فيها من العفص. فان كانت الحراره غير مفارقه لها لما فيها من المراره و
اذا احرق ورق الزيتون وزهره على ما انا واصفه واستعمل في علاج العين
عوضا من التوتيا لم تكن منفعته للعين بدون منفعة التوتيا وهذه صفه احراقه

يؤخذ من الورق والزهر بمقدار الحاجة ويصير في قدر من طين ويطين على
فم القدر تطيينا وثيقا بطين الحكمة ويصير في اتون حتى يستوي كلما
في الاتون ويصير حرقا ثم يستعمل. وعصارة ورق الزيتون البري وزهره
اقوى من ورق الزيتون البستاني وزهره الا ان قوة ورق الزيتون البري و
زهره اشد واقوى فعلا واقل موافقة للعين لانه اخشن واثقل على
العين. وعصارة ورق الزيتون البستاني وزهره اضعف واسهل فعلا
واكثر موافقة للعين لانه الين واسلس واخف على العين. واما الرطوبة
السائلة من خشب الزيتون الرطب اذا احرق بالنار فانها اذا حملت على
اذا حملت على القوابي قلعتها. واذا حملت على الراس نفعت الابرية منه
ونفعت من الجرب العارض منه ه

في صمغ الزيتون

اما صمغ الزيتون فيكون على ضربين لان منه ما يكون من قطرات صغار لداغة
للسان ومنه ما يكون من قطرات عظام شبيهة بالصمغ الاملس غير لداغة
للسان وهذا النوع منه ردي لا ينتفع به فاما الاول منهما اللداغ للسان
احمد وافضل. ومن منافعه انه يدر البول والطمث ويخرج الاجنة واذا
اكتحل به نفع من الغشاوة العارضة للعين ويقلع وسخ القروح المتولدة في الحجاب
القرني واذا وضع على الاسنان المأكولة سكن وجعها واذا حمل على الجرب
المتقرح وعلى القوابي نقاها وقلعها ه

القول في الزيتون البري

واما الزيتون البري فان ورقه وزهره وعصارته الرطبة اشد قبضا
مما كان من الزيتون البستاني لانه يجب في طبيعته اشد حرارة وجفافا
لغلبة اليبس على هوائه بالطبع ومن منافعه على سبيل الدوا ان ورقه
اذا مضغ قوى اللثة ونفع من القلاع والبثور العارضة في الفم. واذا دق
وعمل

وعمل منه ضماد منع النملة من ان تسعى في البدن ونفع من القروح والابرية
الخبيثة. قال ديسقوريدس وينفع من الداحس والشرى والحمرة العارضة من الدم
الغليظ. واذا عجن نقى القروح الوسخة وقلع ما عليها من الخشكريشة وحلل
الاورام العارضة من الدم الغليظ والحمرة وجلد الراس اذا انقطع. واذا خلط
مع دقيق الشعير وعمل منه ضماد نفع من الاسهال العارض في لين المعا
وعصارته وطبيخه يفعلان مثل ذلك في جميع ما ذكرنا. واذا احتملت المراة عصارته
قطع نزف الدم ومنع سيلان الرطوبات الى الارحام. واذا قطرت عصارته
في الاذان المتقرحة نفع من سيلان المدة وابرأ القروح العارضة فيها. واذا حملت
هذه العصارة على العين التي فيها بثور زادت نتوها وقطعت سيلان الرطوبات
المزمنة عنها ولهذا السبب ادخلها الاوائل في اخلاط الشيافات
النافعة من السيلان ومن الاحتراق العارض للاجفان واستخراج هذه
الرطوبة يكون بان يؤخذ ورق الزيتون البري الطري فيدق ويرش عليه
في وقت دقه شراب او ما ويعصر ويجفف ويخزن ويستعمل ه
وما استخرج من هذه العصارة بالشراب كان افضل مما استخرج منها بالما
واصلح للخزن. واذا احرق الورق والزهر من هذا النبات على ما وصفنا من
احراق الزيتون البستاني وزهره كان فعله في العين اقوى من فعل رماد
ورق الزيتون البستاني وزهره الا انه اضعف على العين لانه اخشن واقل
احتمالا ه

القول في صمغ الزيتون البري

واما صمغ الزيتون البري فزعم ديسقوريدس ان فيه شبها من السقمونيا
في طبيعته ومن الياقوت الاحمر في لونه وهو على ضربين لان منه الصغير القطرات
اللداغ للسان ومنه العظيم القطرات الاملس غير لداغ للسان و
هذا النوع منهما ردي لا ينتفع به واما الاول اللداغ وهو في جميع ما ذكرنا من

فعل الزيتون البستاني اقوى واحمض لبسا واظهر تاثيرا هـ

القول في الزيت

الزيت على الحقيقة هو المستخرج من الزيتون فما سوى ذلك مما يستخرج من
غير الزيتون فانما يقال له ادهان ونسبة كل واحد منها الى النبات الذي
يكون منه كما سمي الزيت باسم الزيتون والمستخرج باسم الزيت على الحقيقة
يكون على ضربين لان منه الطري الحديث الزيت العهد بالخروج من الثمر
ومنه القديم العتيق البعيد العهد بالخروج من الثمر فما كان منه من زيتون
غض اخضر لم يكمل نضجه ولم يدرك وهو المعروف عند اليونانيين بالزيت
الانفاق لان هذا اسم يوناني على ما ذكر ديسقوريدس. وما كان منه معمولا
بالماء الحار سمي زيت الماء والزيت المغسول وافضل الزيت ما كان ذكي الرائحة
لذيذ الطعم سليما من اللذع والحرافة ويكون قبضه ظاهرا يسيرا لا يحسب
ما فيه من القبض بمقدار ما فيه من البرودة واليبوسة. وما كان له مقدار من القبض كان
افضل للمعدة لتقويته لها ولذلك اقام الاوائل هذا النوع من الزيت
مقام دهن الورد في علاج الاسهال واذا تمضمض به ومسك في اللثة
قوى الاسنان وقد يستعمل لكثير من اعمال الطب. وما كان من الزيت
الحديث الطري مستخرجا من زيتون اسود قد ادرك واستحكم نضجه
فانه مرطب ويحل اسهالا معتدلا ويرخي المعدة ويطلق البطن ويسهل
الى المرار الاصفر بسرعة فان خلط مع هذا النوع في الزيتون بعض الرطبة
الطرية ودقوا معه وعصروا فاما كان الزيت المستخرج سماه ديسقوريدس الزيت
الانفاق هذا الفعل فقط دون ان يعصر منه ما يسهل ويطلق وينظر فان كان
فيه مقدار من القبض علمنا ان فيه من البرودة واليبوسة بحسب ما فيه من القبض فان
وجدنا العذوبة غالبة عليه من غير قبض اصلا علمنا انه معتدل

و

وان وجدنا الحرافة فيه ظاهرة علمنا ان فيه من الحرارة واليبوسة بمقدار
ما فيه من الحرافة وان وجدنا فيه لطافة وهوائية علمنا انه قد بلغ من الرطوبة فصلح به
الزيت المحمود الواجب له وعلامة لطافته ان يكون صافيا نقيا حديد المحسة
واذا اخذ منه اليسير وجعل على بعض من البدن امتد على الموضع وانبسط وعسر
ان ينشف ويشربه الجلد ويبلعه بسرعة. واما الزيت العتيق البعيد العهد
بالخروج من الثمر فانه متى كان من زيت انفاق او زيت الماء عادت قبضه
فاما فيه ولا زالت قوته محققة حتى اذا زال عنه القبض صار حكمه حكم الزيت
المعمول من الزيتون الاسود النضيج في اسخانه وتحليله وخرج
من حد ما يتغذى به ودخل في حد الدوا ومن منافع الزيت العتيق على سبيل
الدوا انه اذا اكتحل به احد البصر ممن لم تحصره ريح عشي واحتاج الى ما يقوم
مقامه من الزيت فلم يجد من اجود زيت يقدر عليه ويصير في انا ويطبخ حتى يصير
على مثال العسل فانه اذا صار كذلك صارت قوته قوة الزيت العتيق و
من اراد ان يسمن الزيت فيأخذ ماية رطل من زيت جديد مائل الى البياض لم يمض
عليه اكثر من ذكر الاحوال واحد واقل من ذلك ويصير في انا جرو جديد واسع
الفم ويجعله في الشمس ويصير فيه ثلث صبر باحمرا ويرفع صبره الى اعلاه الزيت
لتقوا حركته ولتشتد حميته ويقلبه ويرفعوا فاذا كان في اليوم الثاني فليأخذ
من الحلبة المنقاة ثلاثة وخمسين درهما ويقعلها في ماء حار ثلاثة ايام ثم يلقيها
على الزيت قبل ان يقيما ماها ويلقي فيه مع ذلك من اذخر ما يكون وحب السوس
المقطع قطعا صغارا مثل وزن الحلبة. وزعم ديسقوريدس عن هذا الخبز
انه ضرب من الصنوبر ثم يضرب الزيت في كل يوم بصفحة اليد ضربا جيدا
ويدوم ذلك سبعة ايام واذا اتيه في اليوم الثامن فقد استحكم نضجه واستفاد
بياضا ولاق وصفا فاعرف يصفيه رويدا رويدا ويصيره في انا حرير قد
٢ غسل وغرس فيه من اكليل الملك والسوس الاسمانجوني من كل واحد اسعى عشرة

أوقية وحتى يشرب أجرى اثني عشر درهما ويمسك رأسه ويرفع وإن لم يستحكم
نضجه ويستفيد بياضه في هذه المدة فدعه في الشمس وإذا مضت مدة حتى
يستحكم نضجه والصدق بياضه. ولذلك ديسقوريدس قول وقال في الزيت إن
جميع أنواع الزيت مسخنة ملينة للبطن باسطة الأعضاء المحركة مانعة للعرق
من الخروج من مسام البدن إذا مسح بها الجلد دافعة للبرد من الوصول إلى
الأبدان سريعة مضعفة لقوة الأدوية القتالة بكسر حدتها ومعينة على
تليين البطن وإذا شرب من الزيت تسع أواق مع مثله ماء الشعير أو ماء
حار أسهل البطن. وإذا طبخ بشراب وشرب منه تسع أواق وهو حار
نفع من المغص العارض من الفضول الغليظة وأخرج الدود وحب القرع
من البطن. وإذا احتقن به نفع من القولنج العارض من رياح المعا ومن الشدة
المتولدة عن الرجيع اليابس.

القول في عكر الزيت

وأما عكر الزيت فيكون على ضربين لأن منه الحديث ومنه العتيق المتقادم خ اعمل
والعتيق أسخن وأقوى فعلا وأفضل للعلاج وأحمد لأنه أشد عفوصة و
إذا طبخ العتيق في إناء من نحاس مرتين حتى يصير بمنزلة العسل صار قابضا
وصلح لما يصلح له الحضض ويفعل على بابه إذا طبخ بشراب أو بماء
العسل وحمل على الأسنان الوجعة سكن وجعها. وإذا طبخ العكر وحده
إلى أن يصير كالعسل وحمل على الأسنان المأكولة قلعها وأسهل
قلعها الكلاليب بعسر. وإذا خلط في العسل المنقى قوى فعلها وزاد في
يأسها. وإذا عمل منه ضماد نفع المفاصل المتقرحة والرحم المتقرح
والقروح التي لذلك أعني بالقرح ثم الرحم. وإذا خلط بحاما ماءلا ورأى
النابوح وعجن كالترمس ولطخ به المواشي قلع جربها. والله أعلم

تمت المقالة الثانية من
كتاب الأغذية

المقالة الثالثة

القول في البطيخ

أما القول في البطيخ فنقسم قسمة جنسية على أربعة ضروب لأن منه
البطيخ الرقي وهو المعروف عند العامة بالبطيخ على الحقيقة ومنه البطيخ
الفلسطيني المعروف بالدلاع ومنه البطيخ الكائن بمرو المعروف بالمأموني
ومنه البطيخ الدمشقي اللطيف الملون المطرق المعروف بالدستنبويه و
العامة يظنون أنه نوع من اللفاح. فأما الرقي فينقسم على ضربين لأن
منه المستطيل المعروف عند الأوائل بسيلانا ومنه المدور
المعروف عند الأوائل بلمونيا والنوعان جميعا باردان رطبان إلا أن
رطوبتها أبعد من نضجها لأن برودتهما في وسط الدرجة الثانية ورطوبتهما
في آخرها والفرق بين النوعين أن رطوبة المدور أغلظ وأكثر لزوجة
ولذلك طفت وعامت وتحركت عرضا وصار البطيخ مدورا ورطوبة
المستطيل أرق وأقرب إلى المائية ولذلك سالت وهبطت وتحركت ٢
سفلا وصار البطيخ مستطيلا وقد يستدل بطعم ذلك وعذوبة المدور
وتفاهة المستطيل لأن العذوبة دالة على الغلظ واللزوجة والتفاهة
دالة على المائية والرقة. ولذلك صار المستطيل أقل غائلة وأبعد
من الحلو والسقيم والمدور أكثر غائلة وأقوى على الحلو والسقيم وأدر
للبول وأخص بغسل الكلى والمثانة وتنقية الرمل والحصا اللطيف
المتولد فيهما وذلك لزيادة عذوبته وقوة جلائه وقد يستدل على جلاء
البطيخ في الجملة من تنقيته لسطح البدن إذا اغتسل به. ولعمرها أيضا
سريعة الاستحالة إلى الفساد والاستحالة إلى ما صادفها في المعدة من المرار
أو من البلغم كاستحالة السمك واللبن إلى مثل ذلك للطافتهما وخفة حركتهما
وسرعة انقيادهما للانفعال. ولذلك صار البطيخ الرقي في جملة مضر

للمعدة مرتخيا لعصبها مفسدا لها كالبطيخ فينهضم طعام او غيره وخاصة اذا اكل
ما كالبطيخ رطبا او حلوا • ومن خاصيته انه يزلق الغذاء ويحدره قبل تمام هضمه و
يحدث في المعدة رياحا ونفخا وقراقرا ويهيج الاسهال المعروف بالهيضة • فان لم
يتبعه صاحبه بما يسخن ويلطف ويقطع وينقي رطوبات المعدة هيج القيء والغثي
ولذلك صار الافضل ان لا يوكل الا على خلاء المعدة من الطعام ونقائها من الفضول
ولا يتناول بعده شيء من الطعام الا ان ينهضم وينحدر عن المعدة كما هو فانه متى فعل
به ذلك وانهضم حسنا جاد استمراؤه ولم يكن الخلط المتولد عنه بالرديء
وان كان في طبيعته بلغمانيا رطبا • وان لم ينهضم فسد واحدث اخلاطا رديئة ربما
سمّيا وهيج انواع الحميات الصعبة وخاصة متى كان مزاجه محرورا بالطبع
او محرورا بالعرض لذلك لسرعة استحالته وانتقاله الى المرار بالطبع
ومعاونة على هضمه ويدفع ضرره عن من كان محرورا ان يتناول بعده سكنجبينا
سكريا او رمانا ومصطكي ومن كان بلغمانيا فليتناول بعده سكنجبينا عسليا
او ليتناول مربيا او ليتناول يابسا ولا يستعمل الماء بعد ذلك ولا يستعمل
او بعض الجوارشنات المحكمة مثل المأموني وما شاكله ويشرب بعقبه
شرابا صرفا • واما بزر البطيخ واصله فهما اقل برودة و رطوبة من
لحم البطيخ وشحمه • واذا جففا زالت عنهما رطوبتهما جملة وصارا يابسين
في اخر الدرجة الاولى ومن قبل ذلك صارا اكثر تنقية وجلاء من لحم البطيخ
كثيرا وصار فعل بزر البطيخ في ادرار البول وتنقية الكلى والمثانة
من الرمل والحصا اللطيف العارض فيهما اقوى من فعل البطيخ نفسه
عشر مرات فعله فيما يتولد في الكلى اقرب وابلغ مما يتولد في المثانة لان الكلى
لحمية وما يتولد فيها من الرمل الين واسرع قبولا لفعل الاشياء اللطيفة
الضعيفة الفعل والمثانة فليست كذلك لانها عصبة صلبة وما يتولد فيها
من الرمل والحصى حجري صلب ولذلك صار لا يكاد ان يفعل فيها الا ما كان

فعل

فعله من الادوية قويا سريع التاثير • ومن قشر البطيخ يسير صار صالحا
لجلاء الاسنان واذا استعمل عوض الاشنان نقى الزهومة وذهب بريح
الغمر • وزعم ديسقوريدس انه قد يوجد بزر البطيخ فيقشر ويدق ويعجن بشحم
البطيخ ويسير من دقيق الحنطة ويقرص ويجفف في الظل ويستعمل في اللطوخات
والغسولات التي تجلو اوساخ الوجه وتنقي سطح البدن • فاما اصل البطيخ
فانه اذا جفف وسحق وشرب منه وزن درهمين بماء العسل الحار او
سكنجبين هيج القيء واذا عمل منه ضماد نفع من نوع من القروح المعروفة
بالشهد • فاما قشر البطيخ الطري فانه اذا دلك به في الحمام نقى البشرة
ونفع من الكلف • واما بطيخ مع السكاعات وبرد من صنف الموز يسمى و
البطيخ الفلسطيني المعروف بالدلاع فهو افضل انواع البطيخ رطوبة واكثرها
برودة ولذلك صار اغلظ وابطا استحالة واعدم للانقلاب الى الفساد ومن
قبل ذلك صار موافقا لمن كان في معدته حرارة او كان محموما لانه يطفئ
ويعدل [illegible] يقاوم حرارة الحمى ويقمع حدتها ويسكن لهيبها واما
البطيخ الخراساني المعروف بالمأموني فله حسن في لونه وحلاوة وطيبة
على طعمه ولذلك صار مستعملا للناس مفسدا للاخلاط لكثرة حلاوته
وان قال قائل انه حار لم يخطئ • واما البطيخ الرمسي المعروف بدسيسوم
فهو في طبعه ومزاجه متوسط بين طبع البطيخ الريفي واقل رطوبة
وارق من الدلاع واقل رطوبة ومن قبل ذلك صار الكيموس المتولد عنه ليس
بالمذموم • ومن خاصيته ان رائحته مسكنة للخمار جالبة للنوم ولذلك طيب العامة
به انه نوع من اللفاح ولما كانت العامة قد طيبت به هذا الطيب رأينا ان نضيف الى
ذلك ذكر اللفاح ونلحقه به

اللفاح

اما شجرة اللفاح فمعروفة باليبروح وهي شجرة منتشرة على الارض
من غير ان يكون لها ساق يرفعها صعدا وهي على ضربين لان منها ما يعرف

بالذكر وشبيهها بالمعروف بالانثى وانما سمي الذكر منهما ذكرا لان اصله واحد
مفرد املس الظاهر والباطن وورقه عريض املس شبيه بورق السلق وللتفاحه
ولتفاحه الثمر لان حملها صغير مقدار تفاح الانثى ولونه زعفراني
ورائحته طيبة لان طعمه بشع لانه غير لذيذ واما الانثى فان لها اصلين
او ثلثه يتصل بعضها ببعض ويلتف بعضها على بعض وظاهرها مائل الى السواد
وباطنها ابيض وورقها يسمي الخس لانه شبيه بورق الخس الا انه
اضعف وارق قليلا ورائحته زهمه كريهه وثمره شبيهه بالعسل
وفي جوفها حب شبيه بحب الكمثري فاذا اكله الرعاه عرض لهم منه سبات
يسير يدل على ان البروده القويه على هذا النبات اغلب كان برودته في
الدرجه الثالثه الا انه مع البروده رطوبه يسيره. ومن خاصته انه اذا
اكل او استشم عرض لصاحبه منه سبات ولذلك بعض من عصارته فان
اكثر منه او من عصارته احدث العله المعروفه بالسكتة اما حبه الموجود
في جوف تفاحه فانه اذا شرب نقى الارحام. واذا خلط بكبريت لم يمسه
النار واحتملته الامراه انه قطع نزف الدم منها. وقد يتخذ من التفاح شراب
ينتفع به في دفع السهر ويسكن الاوهام واطال حس من احتاج الى الكي
بالنار او قطع منه عضو من اعضائه حتى لا يحس بالالم ولا يشعر بما
يفعل به واستخراج عصاره هذا التفاح يكون بان يدق ويعصر
ويصير ما يخرج من عصارته في الشمس حتى يثخن ويصير في اناء من فخار
ويحمل وقال دسقوريدس في انا من خزف واما الحاصل بشجره
التفاح فهو في البرد والرطوبه معتدلا والاصل المسمي لحا اضعف
من لحا الاصل. وقد يستخرج من اللحا اذا كان رطبا عصاره كما يستخرج
من ثمره التفاح فيكون فعلها كما وصفنا من فعل عصاره الثمره اقوى كثيرا
ومن خاصه هذا الدوا ان من شرب منه مقدار ستة قراريط قياه بلغما و
مرارا

مرارا وفعل منه فعل الخربق اذا شرب فان اكثر منه قتل. وقد يتخذ
هذا الدوا مع الفرزجات الملينه للبطن. واذا عمل منه وحمل فتيله و
استعمل من اسفل جلبت النوم. واذا تحملت المراه منه مقدار نصف
اوبولوس الطمث واخرج الاجنه. وقد يوجد لها اصل هذا النبات ويشك في
حنيط ويجفف في الظل ويستعمل عند الحاجه اليه ومن الناس من ياخذ
اصل هذه الشجره فيطبخه بشراب حتى يذهب منه الثلث ويصفى ويرفع
ويستعمل عند الحاجه اليه فينفع من السهر ويسكن الالام ويحدر
من كان محتاجا الى ان يكوى بالنار حتى لا يحس بالالم. واذا اخذ
اصل هذه الشجره مطبوخا فعجن بعسل او بدهن نفع من لسع الهوام. واذا
خلط بسويق وعجن بما سكن اوجاع المفاصل. ولعمري لقد ذكر دسقوريدس انه اذا
عجن بما وعمل منه ضماد حلل الجراحات قال واضع هذا الكتاب
واما انا فلم اقف على السبب الذي له صار اصل اليبروح يفعل هذا
الفعل وهو على ما هو عليه من البروده واحراره الحس. وقد يستخرج من
هذا الاصل دمعه يفعل قريبا من فعل هذه العصاره الا ان فعل هذه
العصاره اقوى والوجه في استخراج هذه الدمعه ان يثقب في اصل هذه
الشجره ثقبا واسعا مستديرا كانه قور تقويرا ثم يجمع ما يسيل منه
من الرطوبه ويصير في الشمس حتى يثخن. واما ورق هذه الشجره فانه
اذا اخذ طريا ودق وخلط بسويق وعجن بما وعمل منه ضمادا نفع
من الاورام الحاره العارضه للعين وقد يجفف هذا الورق ويدق ويستعمل
كما يستعمل الطري الا ان فعله يكون اضعف وبلغت قوما من الصابئه
يسمون اصل هذا الشجر اللعبه ويستعملونه في سحر النسا لانهم كانوا
يحفرونه ويطحنونه بالما طحنا جيدا ويصفونه ويلقونه في صابيه
الحنطه ويعلفون تلك الحنطه للدجاج حتى يصير في غايه من الشحم ثم

205
٢٠٥

يطعمون الدجاج للنسا المهازيل فيكتسبوا بذلك سمنا يجاوز مقدار الوصف و
رايت كثيرا ممن كان يستعمل هذا يعرض له يلهب شديد وسرى حتى انى
كثيرا ما كنت ارى جلودهم يتقطر • وزعم ديسقوريدس عن قوم كانوا
يقولون ان من السروج نوعا ما نابت في المغاير والمواضع الظليله ويذكرون
ان له ورق يشبه ورق السروج المعروف بالذكر الا انه اصغر قليلا
وورقه ملل الخضره ناسجول الاصل لان ليس له ساق رفعه
من الارض واصله اسض طوله في الارض اكثر من شبر وعلظه لغلظ
الابهام وكانوا يزعمون ان اصل هذا النبات اذا اكل بالخبز او بالسويق
او بعض الطبيخات احدث شبابا وعنيا ان تنقص حال المرا التي كان
عليها قبل ان تشربه ولا يحدث الا رطلا للحس فقط ويعم سلك اكال
ثلث ساعات او اربعة

القول في القثا

اما اصل القثا فمقصى نوعين
احدهما القثا الدبقي والاخر البرى فاما الدبقي فبارد رطب في الدرجه
الثانيه وجرمه غليظ مكتنز بعد الانهضام بطى الانحلال والانحدار
عن المعده موافق لها وقصر يعصبها لا تغابه لها لعلظ ومع لما يوافقه
من لطيف الغذا فقوة برده وصلابة جرمه ولهذه الاسباب صار منفرا
عن منفعة الفواكه الموافقه للمعده وان كان اضراره بالمعده دون اضرار
البطيخ كثيرا وقيل ان اضراره بالمعده انما هو لا تعابه لها تغلظ
جرمه واكتنازه وبعد انهضامه واضرار البطيخ لها لارخاه
لعصبها وافساده لها بفضل رطوبته ولذلك صار القثا لا يهيج
من القي والغثى ولا يولد من الرياح والنفخ والقراقر ما يولده البطيخ
غير ان القثا مقصر عن فعل البطيخ في درور البول واطلاق
البطن

البطن وتوليد الدم المحمود لان الدم المتولد عن البطيخ الطف واقل غلظا
واقرب من البلغم الغليظ الشبيه بالزجاجي • والفاضل اسحاق فيهما قول
قال فيه ان القثا اغلظ من البطيخ واثقل واعسر انهضاما وابعد من
درور البول واطلاق البطن والبطيخ ارق واخف واسرع انهضاما
وادر للبول واطلق للبول من القثا الا انه اكثر رياحا ونفخا وقراقر
وزعم ديسقوريدس في القثا ان رائحته تنفع من الغشى وان جوهره بعد
من الاستحاله الى الفساد وانفع للمعده ولاوجاع المثانه قال اسحق حب
ان ديسقوريدس انما نسبه الى ذلك باضافته الى البطيخ والا فاقعا به
للمعده واضراره لعصبها اوضح من ان يلتمس ويدل على ذلك
طول لبث طعمه ورائحته في الحشا وبعد انقطاعهما منه واما حب
القثا فانه اذا جفف صار يابسا في وسط الدرجه الاولى وكان ذلك
زايدا في جلائه وغسله للكلى والمثانه ودرور البول ولذلك صار
اذا شرب مع البان النسا ينفع من قروح المثانه ونفاخاتها واما ورق
القثا فانه اذا عجن منه ضماد مع عقيد العنب المعروف بالميبختج نفع
من عضة الكلب الكلب واذا اغتسل به نفع من الشرى واما اصل القثا
فانه اذا شرب منه وزن مثقال بما العسل هيج القي وقيا مع صفرا و
من اراد ان يتقيا به بعد الطعام فليكتفي منه بوزن ستة قراريط ❀

القول في القثا البرى المعروف بقثا الحمار

اما القثا البرى فخارج عن طبيعة ما يغتذى به اصلا لانه من طبيعة الادويه
لحبسته القويه الفعل ومن ابابه ان يقطع الكيموسات ويجلو المعده ولذا
شرب من عصارة اصله مقدار حمسة قراريط اسهل بلغما ومرة سودا
من غير اضرار ببدن الشارب • وبخاصه اذا كان به استسقا وكذلك

اذا شرب من لحا اصله وزن قراطين مسحوقا فعل مثل ذلك ولفح من الاستسقا
واذا اخذ اصله وسحق والقي عليه شراب مصري ورفع اياما واسقي منه
اصحاب الاستسقا ثلث اواطيل في كل ثلثة ايام مرة انتفعوا به جدا
وبخاصة اذا الدعوه الشهر الى ان تصير الوقت صوط قويا وعصارة
القثا البرية اقوى من عصارة الورق والاصل جميعا. وذكر ديسقوريدس
دوا يعمل من عصارة هذا القثا يعرف بالاطريون ويستعمل عند الحاجة
الى القي والاسهال والشربة التامة منه ثلث قراريط ونصف يكون
نحو درهم. واما الصبيان والضعفا منه الا اليسير لان الكثير منهم يقتلهم
وصفة هذا الدوا وهو ان يوخذ القثا وهو طري حين يبتدي ويوضع و
يترك ليلة واحدة ثم يوخذ حباته ويقلب عليها منخل وينصب على المنخل
سكينا حادا ويكون قفا السكين الى المنخل وجانبها الحاد الى فوق
ويوخذ واحدة واحدة من القثا وتمر بها على فم السكين حتى يسقط ويعصر
ويعصر ما انقطع من الرطوبة على المنخل على تسيل الى الاجانة فما تساقط
من لحم القثا على المنخل عصر جيدا ويغسل مع الثقل ما عدا ى
من الناس من حاجا الصبر ويغسل جيدا ويعصر ويصفى بمنخل على الما الاول
المستخرج من القثا ويحرك الجميع حتى يختلط ويغطا بثوب حتى يرسب
غليظه وثقله ويعوم رقيقه وما ليس ثم ينحى ما يبس عنه فان بقي منه شي
يعوم على وجه غليظه وثقله بسقيه بصوفة البحر المعروفة باسفنج
البحر واهل الحجاز يسمونه الغيم ثم يلقى غليظه وثقله في صلاية
من حجر ويسحق عليه كل يوم ٥ ايام حتى يجف ويقرص ويغرض ويحفف
في الظل فما كان له كدونة وخشونة وراية كان رديا مغشوشا غير
محمود واجوده ما كان عليل الحضرة مايلا الى البياض قليلا يشبهها
بلون العنبر ويكون مع ذلك املس خفيف مفرط المرارة واذا ادني

من السراج كان سهل الاحتراق وما عدا منه وجاوز السنين الى
العشر كان اقوى عن اراد استعماله للقي والاسهال والشربة التامة
منه ثلث قراريط ونصف يكون نحو درهم واما الصبيان والضعفا فنه
الا اليسير لان الكثير منه يقتلهم ومن خاصة هذه العصارة اخراج فضول
البلغمانية والسوداوية بالاسهال والقي جميعا والاسهال منها انا فع
من دا التنفس ومن اراد استعمالها لاحلال البطن يخلط من
الشربة منها من الملح ضعفها او من الانيسون مقدارا ما يغير لونها تغييرا
صالحا ويعمل منه حبا على مثال الكرسنة ويسوّيه بالماء الحار ومن اراد
استعمالها للقي ينبغي بها ويلطخها على المواضع التي تلي اللسان
والحنك بريشة فان كان القي يعسر على صاحبها فيديفها بزيت
او بدهن سوسن ويلطخها على الموضع التي تلي اللسان والحنك والاسنان
عليها فان اسرف القي على صاحبها فيشرب شرابا ممزوجا بزيت فان
سكن القي والا فيشرب سويق شعير بما بارد او بما ممزوج بخل ويتناول
من الفاكهة ما يقوي المعدة ومن فعل هذه العصارة ايضا انه اذا استعط
بها مع اللبن يقع من اليرقان الاسود واذا اكتحل بها مع زيت عتيق او مع
عسل او مع مرارة ثور يقع من الخناق ويفتح قويه واذا تحملتها
المراة ادرت الطمث وطرحت الاجنة ومن الناس من يغش الدواء
من هذه العصارة بعصارة القثا البري وشي من النشاستج ليشابهها
بعصارة الخالصة في بياضها وخفتها واما اصل هذا النبات واعصاره
فانها اذا طبخت وتمضمض بها تنفع من وجع الاسنان العارض
من الرطوبة والرياح الغليظة. واذا استعمل يابسه مسحوقا نقت البهق
والاوساخ العارضة في الوجه والاثار السود والعارضة من اندمال
القروح وتنفع من العوائي والجرب المتقرح ه

القول في الخيار

واما الخيار فهو ابرد واغلظ وانقل من القثا الرقي لان برودته في اخر الدرجة الثانية وبرودة القثا في وسطها. ولذلك صار الخيار اشد رطوبة وسيلانا ومن قبل ذلك صار فعله في توليد البلغم الغليظ و الاضرار بعصب المعدة وفسخ الغذا اكثر من فعل القثا لانه اثقل واعسر انهضاما واكثر اتعابا للمعدة واذا عسر انهضامه ولحج استحالته تولد عنه الخلط الغليظ البارد السمي لان سائر الفواكه اذا اعسر انهضامها وبعدت استحالتها تعفنت وولدت خلطا رديا مذموما شبيها بكيفية الادوية المسمومة واسبقها الى ذلك واخصها به الخيار لانه اعسر انهضاما بالطبع والمختار منه ما كان جسمه صغيرا وجسمه رقيقا عريا من التفا وافضل ما يوكل منه لبه فقط لانه اسرع انهضاما واسهل انحدارا

القول في القرع

واما القرع فبارد رطب في الدرجة الثانية يغذو غذا يسيرا ولذلك صار محمودا لمن كان مزاجه حارا ومذموما لمن كان مزاجه باردا الا انه صالح لمن كان مزاجه صفراويا اكثر من كان صالحا دمويا من قبل انه لرطوبته يولد بلة في المعدة بها يرطب المزاج ويقطع العطش وعلى هذا الوزن و القياس يكون اضراره بمن كان مزاجه بلغمانيا اكثر من اضراره بمن كان مزاجه سوداويا. فالافضل لمن كان مزاجه محرورا وخاصة من كان دمويا ان يطبخوه مع السفرجل ويطيبوه بالرمان المز وبالحصرم وبالحماض الاترج ودهن اللوز او الزيت الانفاق ومن كان مزاجه باردا فالافضل ان ينقعه بالما والملح ويرمى ماه ويستعمله بالخردل والفلفل و السذاب

السذاب والكرفس والنعنع لان استعماله بمثل هذا الابازير الحارة يفيد قوة يولد به الخلط الحار المسكن واستعماله بالسفرجل وبالحصرم وبالرمان الحامض وحماض الاترج تقيد قوة على تسكين الحرارة والالتهاب ولقوة المعدة ومن منافعها على سبيل الدوا انه اذا اطلي لبحره وشوي في الفرن وحي التنور واستخرج ماوه وشرب بعض الاشربة المطفية سكن حرارة الحمى الملتهبة وقطع العطش وغذى غذا حسنا. واذا شرب الخيار شنبر وبزر خس وبنفسج مسح بالاحدار صفرا محضة. واذا طبخ القرع بجملته وشرب ماوه بشي من عسل وشي من نطرون احدر بلغما مستعما. واذا اخذ ورقه وعمل منه ضمادا على يافوخ الصبيان نفع من الاورام الحارة العارضة في ادمغتهم لانه يسكن لهيبها ويقمع حدتها واذا عصرت جرادته وخلط ماوها بدهن ورد وقطر منها في الاذان نفعت الاورام الحارة التي فيها. واذا استعط به مع دهن الورد نفع من اوجاع الفم واللسان المتولدة من حرارة. ومن خاصته الاضرار باصحاب علل القولنج لانه لعله ازلاقه وتلبيسه للثفل يطفو في اعلا البطن ويستحيل بسرعة ولعله يعلل حسوا للشعير في اصحاب القولنج من الفساد

الباب ... في البقول

القول في الخس

واما الخس فيكون على ضربين لان منه الرقي ومنه البري. واما الرقي فانه وان كان الغالب على مزاجه للبرودة والرطوبة فان برودته ليست في الغاية لانه لو كانت في الغاية على ما في الخس من الخاصية في احداث الحس لما امكن اكله ويخرج من حد ما يغتذى به الى حد الادوية السمية ولا سيما ما كان منه في اخر زمانه وقد عصا وتولدت فيه اللبنية المعروفة بالافيون ولذلك

صبرت الاوائل برودته في الدرجة الثالثة ومثلتها برودة ماء الغدران
لان ماء الغدران اقل برودة من ماء الانهار والخلجان لمكث شعاع الشمس
في ماء الغدران ووصولها الى عمقه لقلته ومخالطة بخار الارض له لقربه منها
ومجاورته للحماة التي في قعرها • ولما كان الخس مع برودته ورطوبته في غاية التوسط
والاعتدال صار الدم المتولد عنه افضل واحمد من الدم المتولد عن سائر البقول
لان سائر البقول تولد دما يسيرا مذموما لكثرة رطوبتها والخس يولد
دما ليس باليسير ولا بالردي وان لم يكن في الغاية في الجودة لانه في الجملة مائل
الى الرطوبة • وان كان هذا لا يحط من مرتبته ما هو محمود الغذاء اذ لم ننسبه
الى الرداءة الا من هذا فقط اعني من جهة رطوبته ومن قبل ذلك صار اكله بحاله
التي يقتلع بها من الارض افضل من اكله بعد غسله بالماء لان الماء يزيد في رطوبته
ويقوي اضراره بالمعدة وكذلك يفعل الماء بسائر البقول اذا غسلت
به لانه زائد في رطوبتها وفسادها الا ان الخس مع الجملة سريع الانهضام
مدر للبول دافع للمعدة لتسكينه للذع العارض فيها من حدة المرة و
حرافتها ولذلك صار مسكنا للعطش مطفيا لحدة الدم والتهابه متى
لم يكن التهابه عن شرب الشراب لان التهاب الدم العارض عن شرب
الشراب الخس زائد فيه بالعرض لا بالطبع لانه يبحج الشراب ويمنع
من كمال هضمه • واذا بحج الشراب ولم ينهضم زاد في غليان الدم
وفورانه ولذلك صار اخذ الخس بعد شرب الشراب او بين شرابين مذموما
واذا استعمل على غير شراب ولا امتلاء المعدة فعل بطبعه وسكن الالتهاب و
الحرارة وجلب نوما محمودا وازال الصداع الصفراوي والدموي واذا
عمل منه ضمادا وحمل على الحس كالاصداع فعل مثل ذلك ايضا والمسلوق من
الخس والمطبوخ منه ايضا افضل من النيء لان النار تضعف قوة لبنه المعروف
بالافيون وان كان المسلوق اشد بالفضل لان قوة لبنه بجملتها تزول عنه في الماء
الذي

الذي به ويرطبه ولذلك صار ما كان من الخس في اول نباته او قريب
من ذلك افضل مما قد عسا وغلظ وتولد فيه اللبن لان ما كان منه قريبا
من اول نباته قبل ان يتولد فيه اللبن كان انفع للمعدة واقوى على الزيادة
في المني واللبن جميعا والسبب في منفعته للمعدة تسكينه لحرها والتهابها
بفضل رطوبته الطبيعية واعتدال برودته • والسبب في زيادته في المني
واللبن زيادة غذائه على سائر البقول وتوليده للدم المحمود الا انه ليس له في
اطلاق البطن ولا في حبسه تاثيرا بينا لانه متوسط بين ذلك من قبل انه
ليس فيه من الملوحة ولا من الحرافة ولا الحلاوة ما يقوى به على اطلاق البطن
ولا له ايضا من القبض والعفوصة ما يقوى به على حبس البطن فاذا عسا وتولد
فيه اللبن قلت رطوبته واستفاد مرارة يقوى بها على تفتيح السدد والنفع
من دواب السموم غير ان الدم المتولد عنه وهو بهذه الحال مذموم جدا في
من الدم المتولد عن الخس البري المعروف بالمرونيه ولذلك صار الاكثار منه
اذا كان كذلك رديا لانه يولد ظلاما في البصر ويفسد النطفة اما الظلامة
في البصر فلانه يخدر الحس ويطفي نور القوة الباصرة بالافيونية التي فيه
وبهذه القوة ايضا صار مفسدا للمني لانه يطفي حرارته الغريزية ويجمدها
ومن قبل ذلك صار بزر الخس اذا شرب قطع المني ونفع من كثرة الاحتلام واما
ورق الخس فانه اذا عمل منه ضمادا نفع من الحمرة وجميع الاورام الحارة اذا كانت
حرارتها ضعيفة لان برودة الخس لضعفها لا تفي بتبريد الحمرة حرارة
قوية

٢ القول في الخس البري المعروف بالمرونيه

اما الخس البري فهو في شكله وصورته شبيه بالخس البستاني الا ان ساقه
اكبر وورقه اورق واخشن وخضرته اقل لقلة رطوبته بالطبع ويدل
على ذلك كثرة مرارته ويبس عفوصته ولذلك انحرف برده عن برودة

الخس البستاني الى الحرارة قليلا وصار كانه متوسطا بين الدرجة الاولى
من البرودة والدرجة الاولى من الحرارة وصارت منافعه كمنافع الهندباء. واما
لبنه فانه يشبه شيئا من قوة لبن الخشخاش الاسود الا انه اضعف فعلا
منه لكثرة انحرافه عن البرودة قليلا ولما بينهما من الاشتباه في الرائحة و
اللون واليسير من القوة صار من الناس من يغش لبن الخشخاش الاسود به
ولذلك ديسقوريدس في لبن الخس البري قول قال فيه انه اذا شرب منه وزن
نصف درهم بالخس المسحوق بالخل اسهل كيموسا بلغميا واذا لف
بلبن امراة وقطر في العين نفع من القروح العارضة فيها. قال اسحق
وقد يمكن ان يعمل من هذا الخس مثل هذا متى كان الفصل مستعملا للحرارة
والحدة لعله يكون المال قد اخذت في النقصان وقاربت الفنا واما
متى كان في الفصل شيء من الحدة وكانت المادة تعلو في الزيادة والصعود
فان الخس من اضر له اشياء بها لانه يحصر البخارات ويمنع من تحليلها و
اذا ازدحمت البخارات في باطن العين وحميت هناك احرقت الحجاب
العنبي واحرقت الحجاب المعروف صروة. ومن خاصة لبن الخس البري
انه اذا شرب جلب النوم ونفع من لسع العقارب والرتيلا وقد يقال انه
يجلو الظلمة العارضة في البصر ويصححه الا ان ذلك ليس بوثيق في الاحداد
الحسن. واما بزر الخس البري فيفعل في افساد المني وقطع الاحتلام و
المنع من شهوة الجماع ما يفعله بزر الخس البستاني وقد يفعل فعل ذلك
ايضا الا انه فعله اضعف. تم

القول في الهندباء

اما الهندباء فهو على ضربين لان منه الريفي ومنه البري المعروف بالطرخشقوق
فاما الريفي فمؤلف من قوى مختلفة لانه مركب من مرارة وعفوصة وتفاهة الا انه
على

على ضربين لانه منه الشتوي ومنه الصيفي. فاما الشتوي فان التفاهة
على طعمه اغلب لانه اقل مرارة وعفوصة لفضل برده الرطب وتطويه و
لذلك صار ورقه انعم وارطب واعرض واشبه بورق الخس الريفي الا
انه دون الخس في اللذاذة لان فيه خشونة ومرارة يسيرة ولذلك صارت
برودته في اخر الدرجة الاولى او في اول الثانية. واما الرطوبة فان قوتها
وضعفها ونسبتها اليها لا تتشابه ذلك في الماء. واما عند البحث و
الامتحان فان الذي يظهر منه انه الى اليبس اميل لمرارته وعفوصته
ومن فعله على سبيل الدوا انه اذا عمل منه ضمادا على المعدة قواها
ونفع من خفقان الصفراوي. واما الصيفي فان في مرارة طعمه وخشونته
ورقه دلالة على ان برودته اقل ويبسه اكثر كان برودته في اول
الدرجة الاولى ويبسه في وسطها ولذلك صار المتولد عنه اذم ولادة من
الدم المتولد عن الشتوي. ولجالينوس في هذا فصلا قال فيه ان ما كان من الهندبا
والخس اشد مرارة واكثر خشونة فانه على سبيل الغذا اذم لان الدم
المتولد عنه اقل جودة واما على سبيل الدوا فانه افضل لانه اكثر تقوية
واشد تفتيحا للسدد وبخاصة سدد الكبد واذا سلق هذا النوع من
الهندبا واكل بالمري والزيت كان افضل لضرره واذا اكل بعد سلقه
بالخل كان اكثر لتقويته للمعدة وحبسه للبطن واذا عصر ماوه واغلي
ونزع رغوته وشرب بسكنجبين فتح السدد ونقى الرطوبات العفنة ونفع
من الحميات المتطاولة. واما الهندبا البري المعروف بالطرخشقوق فبارد
في اول الدرجة الاولى يابس في اخرها او في اول الثانية ولذلك صار فيه قبض
يقوى به على تقوية المعدة ودبغها ومن خاصته انه اذا اكل وشرب ماوه نفع
من لسع العقارب واذا عمل منه ضماد وحمل على موضع اللسعة فعل مثل ذلك
ايضا. واما اصل هذا النبات فانه اذا شرب نفع من لسع الافاعي واذا

سعوف بالحر والملح على سبيله كان وبجملته المراة ادر الطمث واذا غرز اصل
هذه النبات بابرة خرج على الابرة رطوبة يلصق بها الشعر النابت في اشفار العين
وقد يستخرج من اغصان هذه النبات صمغ في صورة المصطكي ويلصق بها شعر العين
ايضا وقد يدق اصل هذه الشجرة ويعجن بعسل ويعصر ويرفع ويوخذ منه العصير
بعد العصر ويداف بالنطرون ويطلى على البهق فانه ينقيه

القول في الكرفس

الكرفس نوعان لان منه الريفي ومنه البري والبري على صنفين لان منه
النابت على المياه وهو المعروف بالمربا ومنه الطالع بمربا ويعرف بالبستاني
فاما المربا النابت على المياه فهو اقل حرارة ويبسا من البستاني لاكتسابه
ذلك من الماء ولذلك صار اسرع انهضاما واقل اضرارا بالمعدة وابعد
من نفخ البطن واوفق للمحرورين ومن منافعه على سبيل الدوا انه
اذا عمل منه ضماد مع لباب الخبز وحمل على المعدة سكن الالتهاب
العارض لها واذا عمل على الثدي والعين نفع من الاورام الحارة العارضة
فيها ولديسقوريدس في مثل هذا قولا قال فيه واما النبات المسمى
اوسالنن يعني الكرفس النابت على الماء وهو اعظم نباتا والين جسما
واوسع ورقا وارطب والذ طعما من الكرفس البستاني ولذلك صار كيموسه
للرطوبات اقل وحبسه للبطن اضعف وذلك لعلة حرارته وكثرة
وزيادة رطوبة جسمه الا ان قوته قريبة من قوة الكرفس البستاني فان
قوة مرارته وظهور حرافته ما دل على ان حرارته في اول الدرجة
الثالثة ويبسه في وسطها ولذلك صارت لطيفة تفوق روايح
البقول المشاكلة له وصار اكله نيا ومطبوخا مفتحا للسدد و
مدرا للبول ومدرا وحابسا للبطن ومن خاصته انه يفتح طرق
الفصول

للفضول ويجذب الى المعدة والراس والارحام رطوبات حادة فضلية
ولذلك صار مضرا باصحاب الاستسقا وبالحبالى لان الارحام من قبل ان
الفضول اذا انجذبت الى الارحام اختلطت بغذا الجنين وولدت في بدنه رطوبات
حادة عفنة من جنس الطواعين ولجالينوس قولا قال فيه ان المراة
الحاملة اذا ادمنت في وقت حملها على اكل الكرفس تولد في بدن الجنين بعد خروجه
من الرحم بثور رديه وقروح عفنة وقال روفس وليس ينبغي ان يمدح
الكرفس على سبيل الغذا لانه يعدم منفعة المعدة لكثرة ما يجذب اليها من الرطوبات
الرديه ولهذه الجهة صار مغثيا مهيجا للقي غير محمود في المعونة على الهضم
فاذا جاد منضجه حبس البطن وفعل بزره في ادرار البول وفي جميع ما ذكرنا اقوى
من فعل ورقه كثيرا وفعل اصله اقوى من فعل بزره وللفاضل اسحق
في الكرفس فصل قال فيه فاما ورق الكرفس فان معونته على ادرار البول اكثر
من معونته على اطلاق البطن واصله وعروقه اكثر اطلاقا للبطن من
ورقه لان اصله يفعل على سبيل الدوا وورقه على ما فيه من الحرافة واللطافة
بعيد الانهضام والانحدار لجذبه الرطوبات الى المعدة ولذلك وجب ان
لا يدمن اكله لان اكله بعد الطعام اردى كثيرا واذا اكل الكرفس مع الخس
انكسر حدته واعتدل ولذلك وصيره قريبا من الكرفس المربى لما
في الخس من البرودة والرطوبة ولينه الطعم لان طعمه غير حاد وكان من
الاغذية غير قوي الطعم فانه اذا اكل مع ما له حرافة مثل الكرفس والجرجير
والبادروج الحريف تولد بينهما طعم لذيذ معتدل وقال ديسقوريدس ان
الكرفس اذا طبخ باصله وشرب ماؤه نفع من نهش الهوام ومن شرب الادوية
القتالة وسرب المرداسنج وحلل الرياح والنفخ وهيج القي وعقل البطن وبزر
الكرفس ادر للبول واحبس للبطن من ورقه وقد يقع به في اخلاط الادوية
المسكنة للاوجاع وادوية السعال والادوية النافعة لضرر ذوات السموم ومن خاصته

من الكرفس الاصطمارون صرح وزعم بعض الاوائل ان الكرفس البري والجبلي
جميعا مضران بكل مسموم لانهما يطرقان للسم ويوصلان الى القلب سرعة
قال اسحق لان هذا طاعن في الكرفس وبين من قوله وخاصة اذا تقدم
الكرفس قبل الدواء المسموم ان كان بعده يسير لانه الكرفس يفتح المجاري و
يطرق للسم ويوصله الى القلب بسرعة الا انه اذا احد بعد ان يضعف
قوة السم ويخاف كان له قوة يشفيه وتنقيته ويدفع ضرره ﻫ

في الكرفس البري

واما الكرفس البري فحرارته ويبسه في اخر الدرجة الثالثة لان قوته وطاه
مدره للبول والطمث محلله للرياح والنفخ ونحو النفع ما فيه بزره لان قوه قضبانه
وورقه وان كانت قريبه من قوة بزره فانها اضعف كثيرا • ويدل على ذلك
من حرارته البزر وقوة مرارته ولذلك صار البزر نافعا من الاستسقا
وادوار الحميات العفنه واوجاع الكلى والمثانه لانه يفتح مسام الجلد
ويحلل المجاري ويلطف الفضول ويخرجها بالبول والعرق جميعا
واذا تحملته المراه ادر الطمث واخرج المشيمه واسقط الاجنه واذا شرب
المنتنه واسقط الاحصية من الاضلاع والصدر اللموساب الرطوبه الغليظة
وحلل رياح القولنج وفتح سدد الكبد والارحام وحلل اورامها وادر
البول والطمث • وقال بعض الاوائل انه اذا طلي على برص الاظافير
والجرب والبهق الابيض نقاه • واذا حمل على الثآليل قلعها و
اذا حمل على داء الثعلب العلب انبت الشعر فيه وهذا الفعل كله
بثمرته لانها اقوى من الاصل والورق • واما الاصل فانه اذا جفف
وسحق واشتم هيج العطاس لشده يبسه وقوته والسعويين الكرفس
البري قال فيه ان الكرفس البري على ضروب لان منه نوع يسمى اوريسالينن اي الكرفس
الجبلي لانه ينبت في الجبال وله ساق طوله نحو من شبر يخرج من اصل دقيق

وعلى الساق اغصان صغار ورؤوس مثل رؤوس الفرسون • وقال قوم
مثل رؤوس الكزبره الا انها ادق قليلا وفيها ثمر مستطيل شبيه
بالكمون وقوة هذه الثمرة اذا شربت بالشراب ادرت الطمث ونفعت
من وجع الجنب وحللت رياح المعده والمعا ونفعت من الاعفاص العارضه
من الرياح الغليظه • ومنه نوع ثان يسمى ليوليز • ومعناه الكرفس الصخري
لانه ينبت في الاماكن الصخريه ويسميه قوم المقدونس لانه ينبت
في بلد يقال لها مقدونيا وهو شبيه بالنانخاه الا انه اشد حرافه
واذكى رائحه لان فيه عطريه غير ان قوته اضعف من قوة النوع الاول
المسمى اوريساليس واذا شرب بشراب العسل ادر البول والطمث
ونفع من اوجاع الجنبين واوجاع الكلى والمثانه والاعفاص العارضه من
الرياح الغليظه وحلل رياح المعده وسائر البطن وخاصه رياح المعا المعروف
بالقولن • ومنه نوع ثالث اوسالينن ومعناه الكرفس العظيم لان نباته اعظم
من نبات الكرفس البستاني وورقه اوسع من ورقه مع الخضره حسن
جيد وله جمة على راسه فاذا تفتحت ظهر منها زهر وبزر اسود مستطيل
الشكل مركب مصمت له طعم حريف ورائحه عطريه واصل هذا النبات
ابيض طيب الرائحه والطعم واكثر نباته في المواضع المظلله بالاشجار وعند
السواقي وفي الاجام • وقد يستعمل اكله كما يستعمل اكل الكرفس البستاني
ويؤكل اصله وقضبانه وورقه نيه ومطبوخه وربما طبخ مع السمك واكل و
قد يخزن ورقه بالملح ايضا ويؤكل • وبزر هذا النبات يسمى بطرا ساليون واذا
شرب بشراب العسل اسخن المرودين وادر الطمث ونفع من تقطير البول
واذا عمل منه ضماد او لطوخ فعل مثل ذلك ايضا واصله يفعل ما يفعل بزره الا انه
اضعف قليلا • ومنه نوع رابع يسمى اسمرنيون ومعناه المري لان رائحته تشبه
برائحة المر ويشبه لشراع الجبل الذي يقال له اماس وله ساق شبيه بساق

الكرفس وما يلي الاصل من الورق منحني الى خارج وفي الورق رطوبة يسيرة تلزق
باليد والنبات في نفسه صلب له رائحة طيبة مع حدة يسيرة وفي طعم ورقه
بشاعة تشبه طعم الادوية ولونه الى الصفرة ما هو وعلى ساقه اكليل
شبيه باكليل الشبث وبزر مستدير شبيه ببزر الكرنب ولونه اسود
وطعمه حريف ورائحته كرائحة المر سوا واما اصله فلين كثير على
الاصل قشر خارجه اسود وداخله اصفر الى البياض ما هو واكثر
نباته في المواضع الصخرية وعلى تل وفوق عرق واصله وفروعه فوق ٢
مسخنة وقد يخلل منه ويرفع بالملح ويؤكل بالخل ويسعد البطن واذا شرب
اصله نفع من نهش الهوام وابرا عسر التنفس الذي يحتاج معه الى الانتصاب
ونفع من عسر البول واذا تضمد به في ابتدا الاورام البلغمية والاورام
الصلبة حللها وبددها واذا دق وحملته المراة اسقط الاجنة وابا ازره
در الطمث ويخرج المشيمة وينفع من وجع الكلى والمثانة واوجاع
الطحال • ومن خاصيته انه اذا شرب حلل النفخ العارض في المعدة و
هيج الجشا وحلب العرق ويهدا صاحبه باقاه من الاستسقا ومن ادرار
الحيات المتطاولة وقد ذكر ديسقوريدس نوعا خامسا من الكرفس يسمى سمر
وزعم ان بعض الناس سماه فتره العرق • واما جالينوس فسماه حجر الما
وزعم ان عظمه كعظم الكرفس البري وساقه قائمة وله اغصان يعلوها رطوبة
لزجة تلزق باليد وورق شبيه بالكرمب وورق الثمام السائل وهو املس
شديد الخضرة ينبت من حضيض الجبل ولذلك يسميه جالينوس الى الحجر حسر
وفي رائحته وطعمه عطرية دالة على اسخانه ولذلك قال جالينوس وبحسب رائحة
هذا النبات وطعمه من العطرية كذلك قوته في الاسخان ومن قبل ذلك صار ملطف
للفضول مدر للبول مفتت للحصا المتولد في الكلى يحدر الطمث يدر الطمث
مسقط للاجنة • وذكر ديسقوريدس انه اذا اكل نفع من وجع الامعا

القول في النانخواه

اما النانخواه فمن الناس من سماه كومس بونيقون ومعناه كمون حبشي ومنهم
من سماه كومس باسليقون ومعناه كمون ملوكي الا انها في طعمها وصورتها
تخالف الكمون وصورته من قبل انها اصغر حبا واصلب جسما واكثر اكتنازا
واشد اسخانا ويحصها من الكمون لانها في طعمها وشكلها قريبة من طعم
بزر الكرفس وشكله لان حرارتها ويبسها في الدرجة الثالثة وحرارة بزر الكرفس
ويبسه كذلك واما الكمون فان حرارته ويبسه في الدرجة الثانية وقد يستدل
على ذلك من قوة حرافة النانخواه ومرارتها ولذلك صارت اذا شربت بالشراب
نفعت من نهش الهوام وادرت الطمث ونفعت من عسر البول العارض
من الرطوبات الغليظة ولذلك صارت الاطبا يخلطها مع الادوية المسهلة
للفضول الموجبة لعسر البول واذا خلطت بالادوية النافعة من البهق
والبرص قويت فعلها وزادت تاثيرها واذا دخن بها النساء مع الراتينج
نفعت الارحام واذا اكلت بعسل قتلت الدود وحب القرع وحللت
الرياح ونفعت من المغاص العارضة من الرطوبات الغليظة واذابت الحصى
ونفعت للكبد والاوراك والكلى والارحام بادرارها للبول والطمث واذا عمل
منها ضماد ونفع كلف الدم العارض تحت العين فان اكثر الانسان
من شربها او تلطخ بها غيرت لون البدن واحدثت صفارا •

القول في الجرجير

اما الجرجير فيسخن اسخانا قويا ويرطب باعتدال لان حرارته في
الدرجة الثانية ورطوبته في الاولى ومن شانه اذا اكل وحده ان يصدع
ورياحا نافخة ومن قبل ذلك صار زايدا في الباه ومقويا للانعاظ اما
زيادته في المني والباه فلفضل حرارته ورطوبته واما تقويته للانعاظ

لكثرة رياحه ونفخه الا انه لما كان اكله وحده مولدا للصداع وجب ان
يجتنبه من كان مزاجه صفراويا او دمويا فلا ياكله الا مع الخس والهندبا
البقلة الحمقا والاطريون عليه ان ينحي عن الابدان حرارته ولقبضه يقوي المعدة ويعين
على حبس البطن ويجفف رطوبة المني ويحرك ويمنع من شهوة الجماع واما من
كان مزاجه باردا فانه اذا اخذه وحده اعان على الهضم ولين البطن
وزاد في المني والباه وقوى الانعاظ للاسباب التي قدمنا ذكرها اعني
حرارته ورطوبته وكثرة رياحه ونفخه • وزعم ديسقوريدس ان الحمص
انه مدر للبول وكذلك الفراط وقال ان الحمص يطلق ويدر البول
وليس يمكن ان يكون مطلقا للبول كما قال الفراط اذا كان ليس معه تسخين و
لا ترطيب واما ان الحمص فمولد للنفخ لان ليس معه رطوبة ولذلك صار
اذا استعمل في الطبيخ مع غذاء الانسان فعل الزيادة في الباه لفضل حرارته
ومع ان يزيد في المني ويقوي على الانعاظ وذلك لفضله رطوبة وضعف
رياحه ونفخه واذا طلي بزر الحمص على الكلف نقاه • وقال ابو حنيفة الحمص ويحرم
مدور ويعمل منه خبز ويبقى رطبا ويجفف ويستعمل غذاء كحاجة الناس وقد
يعمل بالحمص ايضا مثل ذلك ويحمل • وزعم ديسقوريدس ان من الحمص
نوع اخر ينبت بحوالي بلاد الروم • وزعم بعض الاوائل ان من الحمص
نوع يعرف بحمص الما وحرارته في الدرجة الاولى وقوته محللة منقية
مدر للبول والطمث مفتت للحصى وتستعمل بزره عوض من الخردل
لانه اقوى حرارة واشد لذعا من الحمص البستاني ولذلك صار
له قوة مدرة للبول

القول في الكراث

اما الكراث فيكون على ثلثة ضروب لان منه الريفي وهو الكراث على الحقيقة
ومن

ومنه الشامي المعروف بالقفلوط ومنه البري فاما الريفي فحار في
وسط الدرجة الثالثة يابس في اخرها ولذلك صار فيه زيادة قبض يقوى به على
قطع الرعاف الا انه على سبيل العرض يطعم ردي حريف مولد للرياح
والنفخ مضر بالمعدة بلذع لبعض حرافته وحدته • ومن خاصته اللازمة
له انه يولد بخارات مظلمة من جنس السوداء سرفا الى الراس ويحدث في
البصر ظلاما ويولد احلاما رديه مفزعه ولذلك صار الاكثار منه
لكل مزاج اجمع ومن كان مزاجه محرورا او كان به هوسا او كان في راسه
شيء من الوهب ان يحوزه اصلا كما انه يجب على من كان ببدنه حاجة ان
يحذر اكل الثوم وسوقا اكل البصل ايضا لان البصل وان كان في
ها طبيعته رطبا فان رطوبته غير مطيبه لحمقها ولطفها وسرعة انحلالها
وخروجها بالبول والعرق جميعا ومما يمنع ضرر الكراث ان يوكل
بعد الهندبا والخس والبقلة الحمقا لان ذلك مما يزيل بعض حرارته
ويقمع حدتها واقصد من ذلك ان يسلق بالماء العذب سلقا جيدا
ويغسل بعد ذلك مرات ويوكل بالخس والهندبا لان ذلك مما يزيل عنه
حدته وحرافته ويلذعه ويصير رايدا في الباه للرطوبة التي يكتسبها
من الماء الذي يسلق به • ومن منافعه على سبيل الدوا انه اذا اكل نيا نقى قصبة
الرية من الرطوبات الغليظة وفتح سدد الكبد وسكن الجشا الحامض
واذا خلطت عصارته بخل ودقاق الكندر ودهن ورد واستعط بها
قطعت الرعاف من كان مزاجه باردا او معتدلا • واذا قطر من هذا الدوا
على هذا التركيب في الاذن سكن اوجاعها من البرد والرطوبة • واذا دق
جرم الكراث وعمل منه ضماد على موضع البواسير نفع منها العارضة من
الرطوبة واما اصل الكراث من خاصته انه اذا طبخ اسفيداج بدهن قسط او
بدهن لوز او دهن شيرج هيج شهوة الجماع واطلق البطن ونفع من القولنج

العارض من الرطوبة الغليظة والبلغم اللزج واما بزر الكراث فانه اقوى
فعلا من ورقه وساقه كثيرا لانه اشد يبسا ولذلك صار اذا شرب منه وزن
درهمين مع مثله حب الآس قطع الدم المنبعث من الصدر الا انه مضر بالحلق واذا قلي
وشرب مع حب مقلي نفع من البواسير وعقل البطن وحلل الرياح العارضة في
الامعا واما الكراث الشامي المعروف بالقفلوط فحرارته ويبسه اقل من
حرارة الكراث النبطي ويبسه لان حرارته في اول الدرجة الثالثة ويبسه في
اخر الدرجة الثانية ولذلك صار مليّنا للبطن مدرا للبول والطمث وان كان
غذاوه ايضا مذموما لان جوهره جوهر غليظ بطي الانهضام مهيج للرياح
والنفخ مضر بالمعدة والكلى المتقرحة والمثانة لذلك ومولد للبخارات
المظلمة المفسدة للبصر المولدة للاحلام الرديه الفزعة غير ان الكراث النبطي
اخص بذلك منه لانه اشد حرارة واحتراقا واقوى في توليد البخارات
السود الرديه واذا اكل الشامي نيا كان اكثر لغذائه واشد لاضراره
بالكلى والمثانة واذا سلق بالما العذب وغسل مرات كان اقل
لغذائه واضعف لاضراره بالكلى والمثانة ٭ واذا طبخ بعد سلقه وغسله
بالخل والمري والزيت والكمون اسهل للمعدة والكلى وزاد في المني
وحرك الباه ٭ واذا طبخ مع حسو الشعير نقى الصدر والرية من
الرطوبات الغليظة ٭ واذا دق جرمه وعمل منه ضماد وحمل على الرحم
نفع من انضمام فمها وصلابته ٭ وورقه اذا طبخ بما البحر او بما ملح وجلست المراة
في طبيخه فعل مثل ذلك ايضا لان من خاصته رقة السمع وغلظ الارحام و
جسا بها وبزره اقوى فعلا من ورقه واذا شرب البزر او بخر به نفع من
رياح البواسير ٭ ومن خاصة القفلوط في نفسه الاضرار بالحلق والاسنان
وبالكلى المتقرحة والمثانة كذلك وان كان الكراث النبطي اشر من ذلك
منه لقوة حرافته وتلذيعه

في الكراث البري

٢١٥ 215

واما الكراث البري فقوته متوسطة بين قوة الكراث النبطي وقوة الثوم
لانه اشد حرافة واكثر جفافا من الكراث النبطي وهذا الحكم لازم لكل
ما نبت في الصخر والجبال على ما نبت في البساتين والآجام ولذلك ٭
قال جالينوس ولو ان احدا توهم ان شاموسطاس قوة الكراث
وقوة الثوم لوجد الكراث البري اخص بذلك من غيره ويدل على ذلك
قوة احتراقه لانه اذا حمل على البدن من خارج قطعه وقرحه وما كانت
هذه حاله كان اسخانه في اخر الدرجة ولذلك صار هذا النوع من الكراث
اشد اضرارا من غيره لان قوته قطاعة ومن قبل ذلك فعله في تلطيف الفضول
الغليظة وتفتيح السدد وادرار البول والطمث اقوى كثيرا وبخاصة اذا
كان احتباس البول والطمث عن اخلاط غليظة لزجة ولذلك صار عصير ورقه
اذا شرب او عمل منه صوفة ادر الطمث بسرعة وكذلك تدخينه
من يابسه يفعل له فعل الكراث الا انه اسخن وادر له للمعدة وادر للبول من الكراث
ومدر للطمث ايضا واما اكله واو هشم الهوام ٭

القول في البادروج

اما البادروج فحار في الدرجة الثانية يابس في الاولى الا ان فيه رطوبة
فضلية مكتسبة من الماء بها صار عسر الانهضام مولد للرياح والنفخ
سريع الاستحالة الى العفونة والفساد ويدل على ذلك المشاهد
حالا انا نجده خارجا اذا مضغ ووضع في الشمس تولد منه دود بسرعة
واذا القي في ابار الماء تولد منه العلق وزعم ديسقوريدس ان قوما كانوا
يسعون من اكله كثيرا لما كانوا يرون من استحالته الى الفساد خارجا
ومن خاصته اذا اكل ترقت منه بخارات الى الراس وغلظت الروح البصري
وولدت في البصر ظلاما وهذه خاصة اللازمة له الا انه اذا

الكحل بمائه المسروع المرعوف جفف الرطوبات السائلة وجلا ظلمة
البصر العارضة من الرطوبة واذا عجن بالشراب المحلول من حريره
معوس وعمل منه ضماد على العين سكن اوجاعها. واذا اسعط
بمائه ينفع من كان فيه وجع وبه قطع الرعاف العارض للمحرورين واذا
اسعط بمائه اضافا شيء من ... وقطع الرعاف ممن كان مزاجه باردا
واذا اكل على سبيل الدوا ادر البول واللبن ونقى رطوبة الرية والصدر
واذا عمل منه ومنه ضمادا نفع من لسعة العقرب والنسر البحري وحكى
دسقوريدس عن بلدة يقال لها ... ان اهلها كانوا يعملون ان من اكل
بادروجا لسعته عقرب لم يالم للسعتها واذا عمل من البادروج ضمادا مع
السويق المعروف بسفنديل ودهن بخل ودهن ورد حلل الاورام
الحارة واما فعله في حبس البطن واطلاقه لها فقد اختلف الاوائل في
ذلك لان منهم من قال انه مطلق للبطن واما بقراط فقال فيه انه
حابس للبطن ولعل ظان يظن ان بين القولين مناقضة و
ليس الامر كذلك ان الفاضل بقراط تكلم فيه من جهة ما هو له بالطبع
لان فيه قوة مجففة عرضية لمغلبة لليبس على مزاجه بالطبع وغيره
تكلم فيه من جهة ما هو له بالعرض من قبل ان فيه رطوبة عرضية طبيعية لما فيه
من الرطوبة الفضلية المكتسبة من الما فاذا مازجت رطوبته العرضية حرارته
الطبيعية ولا سيما حرارة الحرافة منه تولد عنها قوة ملطفة طبيعية و
وهذه الجهة ضاهى ... قوة البطن ... لجرمانيتها ... بلسه
الطبيعي واعان على حبس البطن ... قوة البطن ... للاطلاق
بعل رطوبته الفضلية واعان على الاطلاق واما يابس مجفف لا
محالة واما بزر البادروج اذا شرب وافق اصحاب المرة السوداء ونفع من
عسر البول وحلل الرياح والنفخ واذا دق واستعط قطع الرعاف

و

والعطاس وذكر قوم من الاوائل انه اذا استنشق هيج عطاسا كثيرا
الا انهم زعموا انه ينبغي للانسان اذا عطس به ان يغمض في وقت العطاس
تغميضا شديدا وورقه النابس يفعل فعل البزر الا انه اضعف فعلا من البزر
ومما يعمل من البادروج دهن يقوم مقام دهن المرزنجوش الا انه دونه قليلا
وزعم دسقوريدس انه يقوم وصفته ان يوخذ الزيت المعفص على ما انا
واصفه وهو الذي يعمل به دهن الحنا احد وعشرين رطلا
ومن ورق البادروج الطري اوراق عشر ارطال تدق ... رطل وينقع
ذلك في الزيت يوما وليلة ويعصر في ... ويخزن ثم يلقى على
الثفل نبت ثاني مثل الاول ويترك فيه يوما وليلة ويعصر ويسمى هذا
الزيت الدهن الثاني وان احببت ان يعد في الدهن الاول البادروج مرات
كثيرة المعفص ... فليكون اضعف من الذي يعمل بالزيت المعفص

صفة عمل المعفص يوخذ من الزيت الانفاق تسعة ارطال
وخمسة اواق ومن الما مثل نصف الزيت ومن الدارشيشعان خمسة ارطال ونصف
ومن قصب الذريرة ستة ارطال ونصف ومن المر الاحمر رطل ومن الفرطبيا
ثلثه ارطال وتسعة اواق يدق كل واحد منهما على الانفراد ويوخذ
الدارشيشعان ويبل بثلثي الما المعزول ويلقى عليه الزيت ويطبخ جيدا
ثم يوخذ المر وينقع في خمر عتيق عطر الرايحة ويلقى عليه بعد ان يدق ويلقى
الذريرة ويطبخ ويحرك جيدا ثم يصفى الزيت بعد الدارشيشعان ويلقى من الزيت
وقصب الذريرة المنقوع بالخمر ويغلى عليه جيدا ويوخذ من الفرطبيا
ويخمر بباقي الما المعزول ويلقى على الزيت ويطبخ حتى يذهب الما ويترك
حتى يبرد ويصفى فهذا هو الزيت المعفص الذي يعمل به دهن الحنا

القول في الطرخون

اما الطرخون فحار يابس في الدرجة الثانية يجفف الرطوبات فينشف البلل

الا انه دهنيه يسمى لها صار لهذا عسر الانهضام بطي الانحلال ولذلك
وجب ان يجانب منه ما كان رطبا غضا قريبا من ارسال النبات لانه حلل اول لدهنيته و
لدونته ويوكل مع الكرفس لان الكرفس يدفع ضرره ويسهل انحداره ويجيد
انهضامه

القول في الرازيانج

الرازيانج على ضربين لان منه البري ومنه البستاني فاما البستاني فانه مادام
طريا اخضر حرارته في وسط الدرجة الاولى لان فيه رطوبة فضلية ملتبسة من الما
ولذلك صار بطي الانهضام قليل الغذا ومن فعله على سبيل الدوا اذا دق واستخرج
ماوه وغلي ونزع رغوته وشرب بشراب العسل او السكنجبين نفع من الحميات
المتطاولة ذات الادوار وادر البول واذا احرق ماوه وجفف في الشمس
وخلط بالاكحال زاد في حدة البصر ونفع من نزول الما في العين واما حبه الجاف
فحار في الدرجة الثانية واول الثالثة يابس في الاولى ومن خاصيته انه زاد
في اللبن بتفتيحه للسدد وجمعه للرطوبات لقلة يبسه لان تجفيفه لو كان قويا لكان
نشافا للرطوبات نافعا لزيادة اللبن ومن فعله على سبيل الدوا انه يفتح سدد
الكبد والكلى والمثانة ويفتت الحصى ويدر الطمث وينفع من الحميات المتقادمة
واذا شرب بالما البارد سكن الغثيان العارض من الرطوبة واذا عمل منه ضماد
بعسل نفع من عضة الكلب الكلب وزعم بعض الاوايل انه يدفع مضرة الاواسر
عن الكلى والمثانة اذا خلط معه او شرب قبله او بعده وزعم ديسقوريدس ان
الرازيانج النابت في بلاد المغرب يقال له اسريا يخرج منه رطوبة شبيهة
بالصمغ تفعل في جلاء العين فعلا اقوى من فعل الرازيانج المدهون المعصور
فاما الرازيانج الذي من الناس من يسميه الرازيانج الذي من الناس من يسميه الجبلي
وله حب يسمى حب العراقي واصله طيب الرايحة واذا شرب نفع
من تقطير البول وفتت الحصا وادر البول والطمث واذا احتملته المراة
فعل

فعل في ادرار الطمث مثل ذلك واذا شرب اصله مع بزره عقل الطبيعة
ونفع من اليرقان ومن نهش الهوام واذا شرب طبيخ الورق ادر اللبن
الا انه في ذلك دون فعل البستاني لان يبسه اقوى. وزعم جالينوس
وديسقوريدس جميعا ان من الرازيانج نوعا اخر له ورق صغير دقيق الى
الطول ما هو فيسمى هالانيثن وبزر له مستدير شبيه بحب الكزبرة فيه
عرض قليل وله رايحة طيبة وطعم حريف وقوته تشبه قوة الرازيانج
البري الا ان فعله اضعف قليلا

القول في الانيسون
ويعرف بالحبة الحلوة

انفع ما في الانيسون بزره وقوته حار يابس في الدرجة الثالثة لان فيه
حرافة ومرارة يسيرة بانه من نوع الادوية المحموده ولذلك صار مذيبا للفضول
محللا للرياح والنفخ مسكنا للاوجاع نافعا من سدد الكبد والطحال زايدا في



اللبن مهيجا لشهوة الجماع مدرا للبول والطمث والعرق وطبيخه ...
حابسا للبطن يابسا من سيلان الرطوبات للبطن والارحام ومن دوا السموم
من الادوية والهوام واذا استنشق دخانه سكن الصداع العارض من الرطوبة
وحلل الزكام واذا سحق وطبخ بدهن الورد وقطر في الاذن نفع من الاوجاع
والصداع العارض بانطلاق صدمة او سقطة عرضت لصاحبه ومن خاصيته
انه يجلب بالطمث ... واجوده ما كان حديثا جليل الحب ذكي
الرايحة وزعم ديسقوريدس ان افضل الانيسون ما كان نابتا في جزيرة اقريطي
وبعده المصري

القول في الحندقوقي

الحندقوقي نوعان لان منه الريفي ومنه البري فاما الريفي فمعتدل المزاج

لان حرارته يسيرة في الدرجة الثانية عند ان الخلط المتولد عنه غليظ عكر
مضر بالمحرورين يكسبهم صداعا ويورثهم اوجاعا في الحلق وهذه
خاصته ومما يدفع ضرره ان يوكل معه الخس والهندبا والكمثرى الرطبة
ومن فعله على سبيل الدوا انه مدر للبول والطمث نافع من الاستسقا
والاوجاع الاضلاع والارحام العارضة من البلغم اللزج ومن وجع
اوجاع المعدة المتولدة عن الريح محلل لرياحها نافع من نهش
الهوام واذا استعط بمائه نفع من الحيوان ومن يعمل منه كامخا فينفع
منافعه وحكى ديسقوريدس عن الخندقوقي المصري ان يدق يعمل منه
خبز واما نحن فما شاهدنا ذلك ☙ واما الخندقوقي البري فالكثير نباته
في بلاد النوبة وبزره حار يابس في اخر الدرجة الثانية وفيه قوة
تجلوا ☙ وذكر ديسقوريدس لعله يسمى مدنعي وزعم اصطفن ان معنى
مدنعي الرطبة وذكر ان هذه البقلة في ابتدائها تشبه الحندقوقي
النابت في المروج مشاكلة لاغصانه وورقه الا انها نزله عظيم كعظم
العدس مقوس مثل القرن يستعمل كثيرا في الاشياء التي يطيب بها
الملح وبنباته يعلف به المواشي واذا تضمد به وهو رطب سكن الالام
الاعضا ☙

القول في النعنع

اما النعنع فله ضروب كان منه ضرب يعرف بالنعنع على الحقيقة نزرع
في البساتين ☙ وضرب يعرف بسيسنبر ☙ وضرب يعرف بالنمام ☙ واهل العرب
يسمونه المسك ☙ واما النعنع على الحقيقة وهو الطف واقل حرارة من
الفوتنج النهري لان حرارة الفوذنج ويبسه في الدرجة الثالثة لان له قوة
ما يصحبها رائحة عطرية ذكية ولذلك صار مقويا للمعدة ومطيبا
لها يعين على قوة الهضم مسكنا للغثي العارض من الرطوبة ☙ واذا شرب ورقه

مع

مع ما النمام نفع من الفواق العارض من البرد ☙ واذا شرب مع ماء الرمان
المز وحماض الاترج نفع من الفواق الصفراوي وسكن القيء والهيضة
واذا احدهما ورقه الطري ومع قضبان قلوب الكرم وشرب فيهما شي من خمر
حامض وصفي وجعل فيه شي من سكر وقليل سماق مسحوق وشرب فعل مثل
ذلك ايضا واذا دلك به ورقه اللسان ابرا خشونته واذا عمل منه ضماد نفع
من عضة الكلب الكلب واذا مسح ماؤه على الجبهة والاصداغ نفع من الصداع
العارض من البرد والرياح البلغمانية واذا حمل منه على الثدي الوارم من
لبن تحقد فيه اذاب اللبن وحلل الورم ☙ واذا وضع منه طاقات في
اللبن الحليب منعه ان يتجبن واذا تحملته المراة قبل وقت الجماع ادات العطف
ومنع الحبل ☙ وان كان ريحانه اذا اكل هيج الات الجماع بعطريته وكذا
رائحته وزاد في المني برطوبته الفضلية المكتسبة من الماء ☙ وقد يكون في
النعنع نوع اخر بري اعظم نباتا من السيسنبر قليلا ... وورقه اعرض
وفي رائحته زهومة ولذلك صار اقل صلاحا في حال الصحة من البستاني
وزعم قوم ان السيسنبر هو النمام البري ☙

القول في السيسنبر

زعم ديسقوريدس ان السيسنبر يطلع اسوا امس مستدير الورق
ما ذانا وكبر صار له بزر فصل يشبه الجرجير واشتق له قوم اسما
من اسم الحرف لان طعمه مشاكل لطعمه واذا كان رطبا كان اسخانه وتحليله
في الدرجة الثالثة ولذلك صار لطيف الفعل جدا نافع من المغص والفواق
العارض من البرد والرطوبة وبخاصة اذا شرب بشراب الحلو واذا
عمل منه لطوخ نفى الكلف ☙

القول في النمام

وتسميه اهل العرب المسمه مكه. النمام نوعان لان منه الريفى ومنه البرى
فاما الريفى فيسمى باليونانية ارقلس وهو اسم مشتق من الدبيب لان عروقه تدب
وتسعى فى الارض واى شى منه ماس موضعا من الارض ضرب فيه عروقا وانبت
فيه من السماحات كان اعظم نباتا وامتى كثيرا ورايحته شبيهة برايحة المرزنجوش
وفعله كفعل المرزنجوش الا ان المرزنجوش فى علاج اللقوة اعلى كثيرا و
اما البرى فانه لا يدب ولا يسعى فى الارض لكنه نابت قايم وله اغصان دقاق
تصلح لوسطها لفتل القناديل وهى مملوءة ورق يشبه ورق السذاب
الى الدقة ما هى الا انها اطول واصلب وفى زهر النبات حرافة و
طيب رايحة وهو اقوى واسخن واصلح فى اعمال الطب من البستانى
ولذلك صار اذا شرب او نضج به ادر الطمث والبول وينفع من المغص
ومن ضرب الهوام واذا عمل منه ضماد نفع من وجع العصل واورام الكبد
واذا طبخ بخل وخلط معه شى من دهن ورد وحمل على الراس حلل البخارات
المترقية اليه ونفع من الصداع العارض منها واذا شرب منه اربع درهمات
بخل سكن الفى وفى نسخة اخرى سكن الفى الدمى وذكر ديسقوريدس
ان من النمام نوعا اخر ينبت فى الاراضى المتوحلة وهو شبيه بالنعنع الا انه
اعرض ورقا واطيب رايحة وقوته مسخنة واذا شرب بزره نفع من تقطير
البول وفتت الحصا وسكن المغص والفواق وقطع الفواق العارض من البرد
والرطوبة واذا عمل منه ضماد نفع من لسع الزنابير والنحل واذا حمل على
الجبين والاصداغ نفع من الصداع العارض من الرياح الغليظة

القول فى الجعدة

فاما الجعدة نوعان لان منه الدقى ومنه الجبلى فاما الجبلى فله ساق
طوله كوصر شبر وقضبانه مملوة بزرا وفى طرفها راس صغير الى
الاسداره

الاستدارة ما هو رايحته فيه ثقل شى من عطرية وهذا النوع منه هو المستعمل
فى اخلاط المعجونات لان فيه من المرارة والحدة ما ليس فى النوع الاخر
ولذلك صار سخونه فى الدرجة الثالثة ويبسه فى الدرجة الثانية ومن قبل ذلك
صار ملطفا للاخلاط الغليظة مفتحا للسدد التى فى الاعضاء الباطنة نافعا من
الاستسقا ومن اليرقان العارض من سدد الكبد والمرارة والطحال
مدرا للطمث والبول • واذا شرب بخل نفع من اورام الطحال • واذا طبخ وشرب
قتل الدود وحب القرع واخرجه من البطن ونفع من نهش الهوام و
لحاصة العقارب • واذا افترش او دخن به طرد الهوام ايضا و
اما النوع الثانى المعروف بالريفى فهو اعطر نباتا واضعف رايحة من النوع الاول
ولذلك صار فعله فى جميع ما ذكرنا اضعف كثيرا • وقال ديسقوريدس
فى النوعين جميعا انهما موضعان موصلان بالمعدة الا انهما ملطفان للبطن

القول فى الفودنج

اما الفودنج فثلثة اجناس لان منه جنس مشهور عند العامة يعرف بالطبا
وهو الفودنج على الحقيقة ومنه جنس يعرف بالوطنى ويسمى ارطميسا وهو
مسكطرامشير ومنه جنس يعرف بما الحو • فاما الفودنج الحقيقى فهو ثلث
ضروب لان منه الفودنج النهرى ومنه الفودنج البرى ومنه الفودنج
الجبلى المسمى بلمسا • فاما النهرى فان اهل مصر يسمونه حبق التمساح من قبل
انه انما ينبت دايما على شط النهر والانهار فلا يخلو من التماسيح واما اهل
الشام فيسمونه حبق الماء وريحان القنا لانه ينبت دايما على السواقى التى
يجرى فيها الما والجبلى منه نبات له ورق يشبه ورق البادروج او
اطول قليلا الا انه اقل حصصا منه كانه يلى الغبرة قليلا وينبت فى الحشونة
والجبال والهضاب واغصانه وقضبانه مدورة • والبرى وزهره وريحه ذكية

قوية الحرافة جدا • وأما الفوذنج البري وهو شبيه بالحرق الرائحة والطعم
إلا أن ورقه أكبر منه قليلا وأصغر من ورق الفوذنج النهري والجبلي و
قوته أضعف من قوة الفوذنج الجبلي • وأما الفوذنج النهري فيشبه النعناع
الذي في البستان إلا أنه أطول منه ورقا وساقه وأغصانه أطول من ساق
النوعين الآخرين وأغصانهما ورائحته وطعمه ألذ وأعطر إلا أن قوته
أضعف ومن البين أن جوهر هذه الأصناف التي يسخن لها في شيء علاج الطب
محال ملطف يحذو اللسان حذوا قويا ومن قبل ذلك تنسبه الأوائل إلى
الحرارة واليبوسة وقد يستدل على ذلك من التجربة لأن في التجربة
ما بين • ودليل على أنه يسخن إسخانا محرقا لأنا نجد إذا سحق وحمل على
ظاهر البدن أسخنه بدنا ثم لذعه وسلخه بإحراقه ولذلك صار قوته
عظيم التلطيف حتى إنه إذا شرب نفع من نهش الهوام وإذا تقدم
الإنسان فشربه وشرب قبل أن يناله شيء من السمام لم تضره لكان لم يفعل
فيه السم شيئا وإذا افترش أو تبخر به طرد الهوام فإذا ضمد به موضع
اللسعة فعل مثل ما يفعله البنات لأنه يجذب السم والرطوبات من عمق البدن
إلى ظاهره بلطافة وسهولة وزعم ديسقوريدس أنه ينفع من الجذام لأنه
من طريق أن فيه تلطيف وتحليل للأخلاط التي فيها بعض الرقة واللطافة
فقط لكن أن فيه مع ذلك أيضا تقطيع شديد للأخلاط الغليظة المولدة
لهذا الداء ومن قبل ذلك صار ورق هذا النبات يحلو الآثار السود إذا طلي
عليها ويذهب باللون الحائل الذي يحدث للعين وأفضل ما استعمل لهذا
الشأن إذا طبخ بالشراب وضمد به الموضع وخاصة إذا كان طريا لأنه
إذا جف ويبس صارت له قوة قطاعة تحرق بسرعة وسهولة من قرب
وذلك أن من أراد هذا النبات وأراك يبسه فإنها يفعل ما يفعل غيرها
من المحللات القوية • ومن قبل أن فعلها حادة وجوهر لطيف ومن هذه الجهة
صار

صار عصير هذا النبات إذا شرب أو احتقن به قتل الدود والصغار
والحيات الكبار وخاصة إذا شرب بعسل وشيء من ملح وإذا قطر من عصيره
في الأذن قتل الدود المتولد فيها ومثل ذلك يفعل في كل جراحة تعفن و
يتولد فيه الدود • وهذا النبات صار يسهل الجسم ويطرحها وليس إنما يفعل
ذلك إذا شرب فقط ولكنه يفعله أيضا إذا احتملته المرأة لأن قوته قوة قطاعة
لمكان حرارته ومرارته • وإن كان يابسا للمعدة معينا على الهضم مفتحا للسدد
مدرا للبول نافعا من ضيق النفس لجلائه وتقطيعه للرطوبات الغليظة من
الصدر والرئة وإذا أكل ورقه مع الشراب نفع من الاستسقاء ومن اليرقان السوداوي
ومن خاصيته تحليل نفخ الباقلي وطرد رياحه ولذلك صار إذا طبخ مع الباقلي و
العدس أزال رياحهما ونفخهما والجبلي أقوى فعلا من النهري والبري جميعا
وخاصة من لدغ الهوام إلا أن النهري أخص بإفساد المني لأنه يلينه ويسيله
ويمنع من الإنعاظ وذلك لخصلتين إحداهما تحليله للرياح النافخة للقضيب والثانية
إضعافه لآلات المني وتجفيفه لرطوباتها ولهاتين الخصلتين صار يحضر الرجال و
يفعل في سرسام ذلك في النساء ويجاوز ذلك إلى الدواب لما فيه من القوة على
تجفيف المني • والبري من هذا النبات مطلق للبطن نافع من الأرحام والجبلي منه
مقوي لشهوة الجماع مدر للبول والطمث مانع للقيء العارض من الرطوبة مسكن
له جزء من طراد للرياح نافع من الاستسقاء ومن اليرقان العارض من سدد الطحال
محدر للمرار السوداء مخرج لها مع الثفل • وزعم ديسقوريدس أنه مخصوص
بالنفع من لدغ العقارب ولسع الهوام •

القول في مشكطرامشير وهو مشكطرامشير

زعم قوم أنه البلنجاسف وقال قوم إن البلنجاسف هو القيصوم أما المشك
طرامشير فهو نبات إذا أكلته الغنم حلبت دما وسماه قوم من العرب

اى الفودنج البرى ويعلو زهره شبيه بالصوف ليس له زهر ولا ثمر
وفي طعمه حرافة قوية ولطافة الثمر من لطافة الفودنج البرى واما في سائر
خلاله وسائر افعاله ومنافعه فانه شبيه به وزعم ديسقوريدس ان
افعاله شبيه بافعال الفالجون الاهلى ويفعل فعل العدس الا انه
اقوى منها فعلا واسرع تاثيرا ومن خاصته تنقية الارحام و
اخراج ما فيها من الرطوبات الغليظة السوداوية وكذلك صار اذا شرب
طرح الاجنة الميتة وان كان ليس انما يفعل ذلك بالشراب فقط لكنه
قد يفعله ايضا اذا احتملته المراة او تدخنت به وحكى ديسقوريدس عن قوم
كانوا يزعمون ان الماعز ببلاد اقريطش كانت اذا رميت بالنشاب ورعت
هذا النبات تساقط النشاب عنها ومنه نوع آخر يعرف بالماعست
ويسميه قوم فسوق دوطمنن ومعناه دوطمنن كذب وهو يشبه بدوطمنن
الحقيقي الا انه في جميع احواله اضعف منه فعلا ومنه نوع ثالث له ورق
يشبه ورق السيسنبر ولحيته يشبه لحية الاان اغصانه اكثر وعلى
اطرافها زهر يشبه زهر النمام البستاني وفي نسخة اخرى يشبه زهر
الكبير وهو في افعاله واحواله مشاكل لافعال دوطمنن واحواله الا
ان فعله اضعف قليلا وقد يقع في اخلاط المراهم النافعة من نهش الهوام

القول في الغاليخن وهو ضرب من الفودنج يقال هو الذي يسمى بالرومية البليس

اما الغاليخن فزعم بعض الاوايل انه نبات ينبت في الصحاري وساقه
طائفة على طاقه وورقه مستدير يشبه ورق الصعتر وله لحية وله حرارة
لطيفة منضجة واذا شرب ادر الطمث واخرج المشيمة وطرح الاجنة
واذا شرب بالما والعسل نقى فضول الصدر والرية واذا شرب بالخل

الممزوج

الممزوج بالما سكن الغثيان ونفع من الحرقة العارضة في المعدة من الرطوبات
الحامضة والفضول السوداوية واسهل فضولا ايضا كذلك واذا شرب
بالشراب نفع من نهش الهوام واذا اخذ الرطب منه وغمس في الخل وقرب
من الانف نفع من الغشي العارض من الامتلا واذا احرق اليابس منه وحمل على
اللثة الرطبة المسترخية نشف رطوباتها وقواها وشدها واذا استعمل في
القيروطي نفع من الثواليل التي يقال لها سو ولذا عمل منه ضماد بالملح نفع المطحولين
واذا اسحق بمائه المطبوخ به سكن الحكة العارضة في سطح البدن من الرطوبات
المتعفنة واذا جلس النساء في طبيخه نفع من رياح الارحام وحلل الصلابة
العارضة فيها وزعم ديسقوريدس ان قوما كانوا يسمون هذا النبات بليخن
واشتقوا له هذا الاسم من ثغا الغنم لان الغنم اذا رعته ثغا لها

القول في الصعتر

اما الصعتر فحار يابس في الدرجة الثالثة ولا سيما البري منه وقوته الطف
من قوة الحاشا ولذلك صار محللا للنفخ والقراقر العارضة في المعدة والامعا
المتولدة عن الرطوبات الغليظة والاطعمة النفخة العسرة الانهضام ولهذا السبب صار
نافعا من الثقل العارض للمعدة من غلظ الاغذية وثقلها لانه يحدر مع البراز
ثقلا غليظا ويحلل رياح المعدة والمعا ونفخها ويدر البول والطمث
ويحسن اللون ويحد البصر ويزيل الظلام العارض من الرطوبات الغليظة
ولذلك صار اذا اكل مع البادروج منع من اضرار البادروج بالبصر واذا
اكل بالنبيذ هيج العرق ونفع من اوجاع الحلق العارضة من الرطوبة واذا شرب
منه باسا بعسل وما حار قدر نصف رطل اسهل مرة سودا واخرج الحيات
وحب القرع واذا خلط بماء طلي ومسح في الحمام نفع من الجرب والحكة واذا اسعط
بمائه مع دهن اسقوح الراس ونقاه واذا قطر ماؤه في الاذن مع لبن امراة سكن وجعها

وإذا عمل منه ضماد مع الحنطة المهروسة نفع من وجع الأورام العارضة
من برد ورطوبة والبري في جميع ما ذكرنا أقوى فعلا من البستاني والجبلي
أقوى من البري وزعم الفاضل أبقراط أن الصعتر شبيه بالفوذنج الجبلي
في فعله وأحواله ه

القول في الحاشا

وأما الحاشا فيسخن إسخانا قويا شبيها بإسخان الصعتر لأنها حارة يابسة في
الدرجة الثالثة ولذلك صارت فيه مدرة للبول والطمث مخرجة للأجنة
وإذا استعمل طبيخه نفع من الربو وعسر النفس وإذا عجن بعسل ولعق
نقى الصدر والرئة وإذا شرب بالماء والخل أسهل فضلا غليظا بلغميا
وأخرج الدود الطوال ويحسن اللون وإذا خلط بالطعام وأكل نفع من
ظلام البصر العارض من الرطوبات الغليظة وأحدر مع البراز فضولا سوداوية
وفعله في جميع ما ذكرنا أقوى من فعل الصعتر ه

القول في الأفيثمون

أما الأفيثمون نوع من الصعتر وأهل الشام يسمونه الصعيتر وقوته كقوة
الحاشا إلا أنه أقوى فعله في كل شيء من الحاشا لأن إسخانه وتجفيفه في آخر الدرجة
الثالثة ولذلك صار يحدث عطشا وجفافا في الفم فإن أراد مريد أخذه فلا
يستقصي دقه وليلينه بدهن اللوز الحلو والمختار منه ما كان أحمر زكيا مجلوبا
من أقريطيا أو من بيت المقدس ه

القول في الزوفا

الزوفا نوعان لأن منه البستاني ومنه الجبلي والجبلي أسخن وأقوى من البستاني
كثيرا

كثيرا وإن كان من تهما جميعا يسخن ويجفف في الدرجة الثالثة ولذلك صار
منهما لطيف قوي وإذا طبخا بالتين والشراب والعسل كان طبيخهما نافعا
من أورام الرئة والربو والبهر وعسر النفس ويسكن السعال العارض من
النوازل المنحدرة إلى الصدر والرئة. وإذا شرب طبيخهما بالسكنجبين أسهل
كيموسا غليظا. وإذا أكل بالتين الرطب أحدر الطبيعة وإذا شرب شرابه
أياما متتابعة نفع من الاستسقاء ومن نهش الهوام فإن خلط مع ذلك إيرسا أو قردمانا
كان أقوى لإسهالها وإذا لعقا بالعسل قتل الدود والتي في البطن وحسن اللون و
إذا طبخا مع التين وتغرغر بطبيخهما وعجنا بطلي وعمل منها ضماد حلل
ورم الطحال وإذا طبخا بماء وحملا على العين نفع من نزول الماء في العين و
إذا طبخا بخل وتمضمض بهما نفعا من وجع الأسنان وإذا كبت الأذن
على بخار طبيخهما حلل الريح الغليظ منها وإذا عمل منهما ضماد معجونا
جاذبا جلا الميت الكائن تحت الجلد ه

القول في الزوفرا

الزوفرا حار يابس في الدرجة الثالثة وخاصته تحليل ما في الأمعاء
من الرياح الغليظة وتنقية الكبد والأوداج من الفضول الغليظة وإدرار البول والطمث
والنفع من الانتصاب والسعال المتقادم وتحليله وغسله وتنقية للصدر والرئة
وزعم ديسقوريدس أنه زائد في الباه ه

القول في لسان الثور ويسمى أبنلس

أما لسان الثور فزعم قوم أنه ورق المرو المكي وقال ديسقوريدس إنها شجرة لها
ورق من الأرض في صفحة خشونة تشبه بخشونة لسان الثور الحيواني وإنما اشتق
له هذا الاسم لشبهه بلسان الثور في شكله وخشونته ولونه وذكر أن لونه مستحيل

الى السواد قليلا واما مزاجه فحار رطب في الدرجة الاولى ومن خاصيته
اذا القي في الشراب احدث لشاربه سرورا ولذلك ادخلته الاوائل في
الادوية الحصية لانه مفرح للقلب ومقوي له واذا طبخ بالماء وشرب طبيخه بسكر
وعسل او شكر نفع من خشونة الحنجرة وخشونة قصبة الرئة

القول في لسان الحمل ويسمى انفليسق

لسان الحمل صنفان احدهما صغير الاذان ورقه ادق واصغر واقل خشونة
من ورق الكبير وعوده من ورق قليل الارتفاع من الارض جدا وله زهر اصفر
واما الكبير فهو اخشن واعرض ورقا وساقه اكبر ارتفاعا من الارض الا طوله
نحو من ذراع وشكله مزواه واصله رخو له غلظ كغلظ الاصبع وعليه زغب
ابيض وعلى ساقه من وسطه الى اعلاه من بزر واكثر ما ينبت في الاجام
والسباخات والمواضع الرطبة واعظمهما منفعة الكبير وان كانا جميعا
مركبين من قوة مائية باردة ومن قوة مجففة ارضية قابضة ولذا صار بردهما
وتجفيفهما في الدرجة الثالثة لان يبسهما عن لذاع وبردهما ضعيف عن حد
ما يخدر واصلهما وبزرهما قويان في القوة الا انهما ايبس من الورق واقل
برودة والبزر الطف من الاصل والاصل اغلظ من البزر واذا جف
الورق صارت قوته الطف واقل رطوبة لان الجزء المائي الذي كان
فيه وهو رطب قد زال عنه ولما كان كل غذا ادوا يجمع فيه التجفيف و
القبض اللطيف مانعا لسيلان الدم ونافعا من القروح الخبيثة والمواد
المتحلبة كان هذا النبات ايضا قاطعا لسيلان الدم مانعا لانبعاثه من
الصدر ونافعا من قروح الرية والمعا مسكنا للالتهاب العارض فيها
واذا طبخ اصل هذا النبات وتمضمض به نفع من وجع الاسنان والماء المعتصر
منه وهو طري يفعل مثل ذلك ايضا. واما في علاج الكبد والكلى فان
الورق

فان الورق والاصل يستعملان جميعا والافضل في ذلك شربه اذ فيه قوة تجلو وعسى
ان تكون هذه القوة موجودة في النبات ايضا ما دام طريا الا ان فعله لا يظهر
لان الرطوبة الفضلية الغالبة عليه تخفي فعله وتستره

القول في البلسان

واما البلسان فيسخن ويجفف في الدرجة الثانية لان فيه حرافة يسيرة مع
عطرية ذكية لذيذة ولها صار في دهنه منافع كثيرة يصل بها الى اقاصي البدن
ويوصل معه ما يخالطه من الادوية ويلطف الفضول وينضجها فيفرط به
قوم لما راوا من عطريته وذكاء رائحته ويسير حرافته ان فيه من الاسخان مقدار
الكثير فانكر جالينوس في ذلك على من قاله وخطاه وقال ان اسخان البلسان
لو كان اقوى مما هو عليه لكان الاحراق اولى به من التلطيف واقوى ما في البلسان
دهنه ولعله حبه ولعل حبته قشر الاخضر الذي يلي العود فيحيط به و
خاصة اذا اخرج منه الدهن لان لطافة الدهن التي كانت فيه قد سلبت عنه و
يدل على ذلك ضعف رائحته ومن منافع دهن البلسان انه مدر للبول نافع
من عسر النفس لتلطيفه الفضول وانضاجه الاثفال. واذا شرب باللبن
نفع من نهش الهوام ومن شرب السم المسمى امرنطس. واذا طلي على
الناصور العارض في البدن غسله ونقاه. واذا اكتحل به نفع من ظلام البصر و
من نزول الماء الاسود في العين. واذا مسح به الظهر نفع من النافض واسقط
ثقلها. واذا مسح به القروح الوسخة نقاها وسحها واذا تحملته المراة مع شيء من شمع
ودهن ورد اخرج الجنين والمشيمة. واذا تبخرت به النساء اعان على الحبل الممنوع
من الرطوبة والرياح الغليظة لانه ينشف ويحلل رطوبات الارحام واكثر
ما يستعمل في الادوية التي تحلل الاعياء. وقد يستعمل العطارون كثيرا
في الطيب لعطريته وذكاء رائحته. واما حب البلسان فنافع من نهش الهوام
ومن السدد وعسر النفس الذي لا يبرأ به النفس الا بعد الانتصاب وقد ينفع

انفتاح رياح الارحام ويعسر البول والامغاص العارضة من الرياح الغليظة
واذا طبخ وجلس فيه النساء نفع مما به فتح افواه الارحام وحدر منها رطوبة غريبة
واما عود البلسان فانه ما دام طريا رطبا فقوته تقرب من حب البلسان ولذلك
صار اذا طبخ وشرب ماؤه ادر البول ونفع من سوء الهضم ومن تشنج العصب
ونهش الهوام واما ورق البلسان فان عصيره اذا شرب نفع من العلق
الذي في الحلق ومن الصداع العارض من الرطوبات الغليظة . واذا دق وتنشر قضبانه
ويحرق كان وطلي على الثآليل قلعها . والمختار من دهن البلسان ما كان
حديثا له رائحة قوية ذكية سليما من السواد في الاعراض اعني الالوان فيه شيء من
رائحة الحموضة ولا الزنج ويلون مع هذا لينا وايضا سريع الانحلال يلذع
اللسان لذعا يسيرا والمختار من الحب ما كان كبيرا رزينا ممتلئا اشقر اللون
يحذو اللسان ويلذعه يسيرا واذا مضغ فاحتى منه رائحة دهن البلسان . و
المختار من العود ما كان حديثا رقيقا احمر القشر الاعلى له رائحة قريبة من رائحة
دهن البلسان وقد يغش الدهن بضروب من الغش لان منهم من يغشه بدهن الحبة
الخضراء المعروفة بالبطم ومنهم من يغشه بدهن الحنا ومنهم من يغشه بدهن المصطكي
او بدهن السوسن او بالعسل والشمع . والخالص منه اذا قطر منه على
اللبن اجمده واذا قطر على الماء انحل بسرعة وصار قوامه قوام اللبن و
المغشوش منه اذا قطر على الماء يطفو طافيا عواما وتقطعت اجزاؤه على وجه
الماء وصار بمنزلة الكواكب المتفرقة وقد ظن قوم ان الخالص منه اذا قطر على الماء
غاص بديا وهبط سفلا وصار الى قعر الماء ثم ارتفع وطفا وصار عواما من غير
ان يخالط اصلا وهذا ظن خطا . واما الحب فانه يغش بحب يؤتى به من بلد يقال
له بطراثرى والفرق بينهما ان الحب المجلوب من هذا البلد حب صغير فارغ
ضعيف القوة له طعم كطعم الفلفل وحب البلسان الحقيقي كبير ... ممتلئ
يحذو اللسان ويلذعه لذعا يسيرا ويفوح منه رائحة دهن البلسان ه

القول في حي العالم

معنى حي العالم الحي ابدا وانما سمي بهذا الاسم لانه طري ابدا لا ينطرح ورقه
في وقت من الاوقات الا انه على ضربين لان منه كبير ومنه صغير فاما الكبير فله
قضبان طولها نحو من ذراع او اكثر قليلا وغلظها غلظ الابهام وورقها
شبيه باطراف الالسن واذا كان هذا النبات غضا كان رطوبته تلزق باليد
ومن اليونانيين من سماه سلس ومعناه بهذا الاسم عين البصر لان اصله في صلبه
حوالي القضبان كانه شكل عين حيوان وما كان منه من الورق في اسفل النبات كان
منبسطا على الارض وما كان منه في اعلا النبات كان قائما بعضه على بعض وهو به
مجموعه في الدرهم البالغ مع كمية يسيرة ولذلك صار نافعا من الاسهال المزمن
وقروح الامعاء واذا اختلط عصارته بدهن شمع او بدهن ورد كانت
نافعة من الصداع الصفراوي واذا شرب بشراب اخرج الدود المستطيل
من البطن وطرح الحيات وان احتملته المراة نفع من سيلان الرطوبات
الى الارحام وفي نسخة اخرى وقطع النزف وقال ديسقوريدس وطرح
الجنين واذا اكتحل بعصارته نفع من وجع العين واذا حمل على الاورام
الحارة او الحمرة سكنت احراريها ونفع من حرق النار واما حي
العالم الصغير فينبت في المساحات والخنادق والمواضع الظليلة و
له قضبان صغار تخرج من اصل واحد وهي مملوءة ورق صغير الى الطول
ما هو كانه ورق البقلة في اطرافها حدة ولها رطوبة تلزق باليد وفي وسط
هذا النبات قضيب طوله نحو من شبر وعليه اكليل له زهر اصفر دقيق
وفي نسخة اخرى زهر اصفر دقيق ونوع زهره مثل نوع النوع الاول
ويعمله مثل فعله وذكر ديسقوريدس نوعا ثالثا من حي العالم زعم
ان له ورق مبسوط منبسط شبيها بورق البقلة الحمقا اذا عمل منه ضماد
مع شحم عسوه حلل الاورام ه

القول في سطراطيطس

اي الفارس على الماء زعم ديسقوريدس ان هذه البقلة ولو تطفو على
وجه الماء سببه بورق حي العالم الا انه اكبر قليلا وقوته قوة مبردة واذا
شرب قطعت نزف الدم واذا تضمد بها مع الخل نفعت من الحمرة وساير
الاورام الصفراوية المزمنة ومما هو داخل في هذا الجنس من النبات نبات
يدعى عصا الراعي ويسمى بالسريانية رعانا ومعناه راعي الغنم لان عانا
باللسان السرياني الغنم ويسمى بالفارسية السرسبا دارا وهو السطيطة
هذه البقلة فيها قبض ولا يغلب عليها الجوهر المائي ولذلك صارت
باردة في الدرجة الثانية وفي اول الثالثة ولهذه الجهة صارت نافعة من الالتهاب
العارض في المعدة اذا حملت عليها من خارج واذا شربت نفعت من النزف
العارض للنساء ومن نفث الدم حيث كان لانها تردع المواد المنصبة
وتمنعها من الانصباب لما فيها من القبض والتبريد ولذلك صارت نافعة
من الاورام المعروفة بالحمرة والقروح المتاكلة واذا حملت على العين الهاجة
من الرمد سكنت الامها واذا اعتصر ماؤها واحتقن به مع شيء من دهن ورد
نفع من قروح الامعاء وذهب بالمغص الحادث من نكاية الادوية و
اذا استعط بمائها مع كافور قطع الرعاف الكائن مع الحرارة و
الذكر من هذا النبات اقوى في جميع ما ذكرنا من الانثى وزعم ديسقوريدس
ان هذا النبات مدر للبول ولم يصح اي عسر بوله هذا النبات نافع
منه فاقول ان هذا النبات انما ينفع من هذه العلة اذا كان من اجل
شيء اما من حدة الصفرا وحميتها واما من ورم حار يعرض لعنق
المثانة

القول في البقلة الحمقاء

المعرفة بالرجلة ويسميها اهل العراق البقلة

البقلة الحمقاء باردة في الدرجة الثالثة رطبة في الدرجة الثانية لان في قضبانها
قبض يسير فلما في ورقها من البرودة والرطوبة صارت نافعة من الالتهاب
واللذع العارض للمعدة والارحام والكلى والمثانة ومسكنة للحرارة
الحادة وقامعة لحدتها ولما في قضبانها من القبض اليسير صارت مقوية
للمعدة والامعاء نافعة من القروح العارضة فيها وفي المثانة قاطعة لنفث
الدم وماؤها في جملتها اذا شرب اخرج حب القرع من البطن واذا
عمل منه ضماد وحمل على الجبين والاصداغ نفع من الصداع الصفراوي
وسكن التهاب الدم واذا خلط ماؤها بدهن ورد وصب على الراس
نفع من الصداع العارض من حرارة الشمس وهو السموم واذا خلط ماؤها
بشراب وغسل به الراس نفع من البثور العارضة فيه واذا اكلت قضبانها
ذهبت من الاسهال المري ومن سحج الامعاء واذا مضغت البقلة
حملتها نفعت من الضرس لانها تملس الاسنان ولا تحسوسها التي
عرضت لها من ملاقات الاشياء الحامضة والطعوم الخشنة واذا عمل
منها ضماد نفعت من البواسير التي يسيل منها الدم

القول في البقلة الرومية التي تسمى القطف وتسمى السرمج

هذه البقلة معروفة مشهورة الا انها على صنفين لان منها بري و
منها بستاني والبستاني منه بارد في الدرجة الاولى ورطب في
الثانية وليس في رطوبتها ما فيه قبض ولا هي ايضا بالمرضة غليظة
كرطوبة الملوخيا لكنها دقيقة مائية ولذلك صار نفوذها في البدن اسرع
كثيرا الا ان فيها شيء من لزوجة الملوخيا مع شيء من تحليل واما البري
فهو اقل تبريدا واكثر تحليلا ولذلك صار اضعف فعلا في تبريد الاورام

المعروف بالحمص الا انه اوفق للكهول وانفع فى منتهى الاورام الحارة
ووقت صلابتها لحاجتها فى ذلك للوقت الى ما كان تحليله اقوى ومن بك
اضعف. واما الكسائى فهو اوفق للشبان وانفع فى ابتدا الاورام الحارة
لحاجتها فى ابتدائها الى ما كان تبريده اكثر وتحليله اقل. واما بزر القطف
ففيه قوة بجلو ونقى ولذلك صار نافعا من اليرقان العارض من سدد
الكبد. واما شرب منه وزن درهمين بعسل وماء حار قيا مرة صفرا

القول فى الاسفاناخ

اما الاسفاناخ فبارد رطب فى اخر الدرجة الاولى ملين للطبيعة
نافع من اوجاع الحادثة من المرة الصفرا وهو فى فعله وطبيعته قريب
من القطف والبقلة اليمانية الا انه افضل للمعدة من القطف

فى البقلة اليمانية ويسمونها اهل المغرب ابليدس

البقلة اليمانية باردة فى الدرجة الثانية مولدة للخلط المحمود ملينة للبطن
على مذهب الغذا لا على مذهب الدوا ولذلك صار نافعا للمحرورين
لانها مسكنة للعطش ملينة للسعال العارض من الحرارة وافضل
ما يوكل بماء الرمان الحلو ودهن اللوز والكسفرة الرطبة واليابسة
وخاصيته قطع العطش الصفراوى

فى البقلة اليهودية وهى البلبدس

اما البقلة اليهودية فقوتها فى الحرارة فوق الاعتدال او
مساوى له ومن اليبوسة اللطيفة معتدلة بالسوية ولذلك صارت
حرارتها فى اول الدرجة الثانية ويبوستها فى الاولى ولهذا صارت لطيفة
سريع

سريعة الانحدار مولدة للخلط المحمود

القول فى الخبازى

الخبازى على ضربين احدهما برى بستانى وهو المعروف عند
اهل الشام بالملوخيا. والاخر برى وهو الخبازى على الحقيقة
والملوخيا افضل للغذا من الخبازى الحقيقى وان كانا جميعا ليس
للمعدة بفضل لزوجتهما ولذا ليسهما وبخاصة المعدة المرطوبة لانهما
يرخيانها وعلى ان خشونة حملها من قبل ان فيها من الرطوبة واللزوجة
ما ليس باليسير. وان كانا ابعد من البرودة من الخس. ويستدل على
ذلك من باشرها وذلك ان انسانا لو اتخذ ضمادا من الخس و
ضمادا من الخبازى وحمل كل واحد منهما على الورم المعروف
بالحمرة لوجد الخس يبرده تبريدا بينا. والخبازى يسخن اسخانا
يسيرا لا يتبين عند الحاسة الا انه لفضل رطوبة الخبازى والملوخيا
صارا اسرع فى الانحدار عن المعدة وحتى على اطلاق البطن و
اما انهضامهما فمتوسط بين السرعة والابطاء. وخاصة قضبانهما
البارزة المعراة من الورق. واذا لم يعتد انحدارهما ولم يطلقا البطن
ولا زادا حاجا ولا نفخا ومن قبل ذلك احتجنا الى ما يقطع غلظهما ولزوجتهما
ويعين على انحدارهما مثل المرى والفلفل وما شاكل ذلك لانهما
لهما انهضاما بالبدن مع غذائهما اكثر من غذاء غيرهما من البقول وزاد
فى اللزوجة من قبل ان الدم المولد عنهما وان كان مائلا الى البلغم فانه ليس بالغليظ
ولا بالمتلزج ومن فعلهما على سبيل الدوا انهما اذا اكلا ادرا البول.
واذا دق ورقهما وخلط بدهن ورد نفع من حرق النار واذبل
البواسير. واذا عمل من ورقهما ضماد كان نافعا من لسع الزنابير

والنخل. واذا دق الورق وخلط بزيت ومسح به الانسان
ثم لسعته الزنابير او النحل لم يحس اللسعة فيه. واذا طبخ الورق
مع الاصل وشرب طبيخهما نفع من لسع الرتيلا ومن شرب الادويه
القتاله وبخاصه اذا تقيأ الانسان بعد شربه لطبيخهما وادمن ذلك
مرارا الى ان يسكن الوجع. ومن خاصته قضبانها المعراه من الورق
النفع من علل الكلى والمثانه وبزرهما على ذلك اقوى فعلا واظهر
تاثيرا لان البزر اقل رطوبه وفضل البزر على القضبان والاصل
بحسب فضل يبسه عليهما ولذلك صار البزر اخص بالنفع من اوجاع الكلى
والمثانه واذا طبخ البزر بشراب وشيء من حب القرطم وشرب سكن
اوجاعهما ايضا والبريه من جميع ما ذكرنا اقوى فعلا من البستاني حالا من
الغذا فان البستاني اصلح واحمد. ورايت نوعا ما من الخبازى
يسمونه بمصر ملوخيه السودان ويعرف بالسوسيدا وقوته وفعله
متوسطه بين قوة الملوخيا والخبازى لانه اقل غذا من الملوخيا
واكثر غذا من الخبازى.

القول في الخطميه

اما الخطميه فهي صنف من اصناف الخبازى وله ورق مستدير على
شكل ورق القرع الا انه اصغر كثيرا فاذا علا وارتفع من الارض
تشققت اطراف الورق وصار له تشريف كانه شرف من ورق الخبازى و
لونه على لون ورق القرع لان خضرته اقل من خضرة ورق الخبازى من
قبل ان له زغبا يعلوه يميل الى البياض قليلا شبيه بزغب ورق القرع وطول
ساقه من الارض مقدار ذراعين او ثلثه اذرع وتعلوه من نصف القضيب الى اعلاه ورد
مستدير على شكل ورد السوسن ومتناظر من ورق السوسن بانه مسفوح وهو
غبر

غبر مشقق ولا مقسم الاجزا واكثره يكون احمر اللون الا ان حمرته متوسطه
بين حمرة الورد وحمرة شقائق النعمان قرمزيه وكثيرا ما يكون منه ورد ابيض على
بياض ورد السوسن الابيض. ومن ورق هذا النبات وورده واصله وقضبانه
لزوجه بينه جدا اذا دقت وضربت بالما الا ان في الورد والورق كثيرا
واهل العراق يغسلون روسهم بطبيخ الورد الابيض من هذا النبات في الحمامات
وباطن اصل هذا النبات ابيض وجوهره اغبر وفيه قوة والقوه تجفف وتحلل و
تمنع من حدوث الاورام الدمويه وتسكن اوجاع ما تولد منها وتنضج المواد و
الاصل والبزر يفعلان مثل ذلك ايضا الا انهما الطف والبزر كجسمها واشد
تحليلا واقوى جلا ومن قبل ذلك صار هذا النبات نافعا من اورام الثدي
واورام المقعده ويشنج الراس وفسخ الاعصاب والاورام الاسفنجيه
العارضه في مجمع العصب لانه يحلل وينضج ويلين واما بزره فيفتت الحصا
التي في الكلى واذا دق البزر وعجن بخل وزيت وطلي على البدن نفع من مضرة
ذوات السموم من الهوام واذا شرب طبيخه بخل ممزوج بما او بشراب نفع
من لسع النحل ومن لسع ما لطف جسمه من ذوات السموم ومن نفث الدم و
قروح الامعا واصل هذا النبات اذا طبخ وخلط بما وصير في برد الهوا
بالليل الى الصبح اجمد الما ولطبيخه اذا شرب نفع من نفث الدم وقروح
الامعا واستطلاق البطن لان فيه قوة قابضة واذا شرب طبيخه بشراب
نقى الفضول الغليظه من الكلى وفتت الحصى ونفع من عسر البول والالام
وشدخ العضل. واذا خلط بشراب وخل وعسل وشحم اوز وصنع منه فرزجه
وتحملته المراه نفع من الاورام العارضه للارحام ومن انضمام الرحم وطبيخه
يفعل مثل ذلك ايضا لانه يحلل وينضج وينقي الفضول ويحلل الاورام.

في القنابرى

القنابرى مجاريا شرح الادويه السالفه يعد واغذا يسيرا ليس بردي الكيموس

ويجلو ويغسل وينقي فاذا اكل بملح نبه شهوة الطعام ونقى ما في
الصدر والرئة من الكيموسات الغليظة وفتح سدد الكبد والطحال
واذا ادمن اكله ولد كيموسا حريفا واذا استعط به نقى الدماغ من الكيموسات
الغليظة. وزعم جالينوس انه اما نحن هذه البقلة فلا وقف على
شيء من طبعها

في القاقلي

القاقلي حارة يابسة في اخر الدرجة الاولى وخاصتها تليين الحشا وهي
جيدة الكيموس لان لها ابطا في المعدة

القول في الحماض البقلة الخراسانية

اما البقلة الخراسانية فهي نوع من الحماض لان الحماض على ضربين احدهما
تفه لا طعم له وورقه شبيه بورق الهندبا البري او بورق لسان الحمل
الكبير والاخر في طعمه حموضة وورقه شبيه بورق الارنب اللطيف
وهذا النوع هو المسمى البقلة الخراسانية. واما الاول منها الذي لا
طعم له الشبيه بورق الهندبا البري ففيه قوة تحلل تحليلا يسيرا لانه
مشاكل للسلق في قوته وتفاهته الا ان السلق الذ طعما لان في طعمه
ملوحة يسيرة ولذلك صار اكثر استعمالا وان كان في هذه البقلة
ايضا رطوبة مسخنة ملزجة مطلقة للبطن لانا نجدها اذا طبخت مع عدس
او طبخ اذ لينت البطن واحدرت ما فيه بسرعة ولينت خشونة الامعاء
اذا كان الثفل يابسا لانها تزلقها للثقل وتغريتها. فاذا طبخت بدهن
ورد او بزيت انفاق زالت عنها رطوبتها ولزوجتها وصارت حابسة
للبطن ولا سيما اذا طبخت برمان حامض وحماض الاترج او عصارة الريباس
وحب السماق. واما النوع الحامض المعروف بالبقلة الخراسانية فانه بارد
يابس

يابس في وسط الدرجة الثالثة حابس للبطن مسكن لحدة الصفراء مولد
لشهوة الطعام اذا كان سبب فسادها الحرارة. ولذلك صار نافعا
للمحرورين ضارا بالبلغميين وذكر جالينوس في بزر النوعين جميعا
ان فيه قوة قابضة مانعة للاسهال نافعة من قروح الامعاء الا ان بزر
الحامض منها اقوى فعلا واظهر تاثيرا. واما ديسقوريدس فانه صير
انواع الحماض اربعة وذكر ان احدها بستاني عريض شبيه بورق السلق والثاني
ينبت في الآجام وساقه صلب محدد الاطراف والثالث بري صغير المقدار
في نبات الورق وصورته صورة لسان الحمل الكبير. والرابع جبلي له ورق
شبيه بورق الحماض البري وساقه صلب محدد الاطراف وليس له عظم
وثمر احمر حامض فيه حرافة يسيرة. وقال في البستاني منها الشبيه
بورق السلق انه اذا طبخ وشرب طبيخه لين البطن واذا عمل منه ضماد بدهن
ورد وشيء من زعفران حلل الاورام المعروفة بالشهد. وذكر في الثلاثة
الاخر اعني البري والجبلي والنابت في الآجام انها نافعة من الغثيان
والاسهال المزمن وقروح الامعاء ولسع العقارب حتى انه قال
واذا تقدم الانسان وشرب منها شيئا لسعته عقرب لم يحس اللسعة فيه
واذا طبخ اصلها بخل وتضمد به او عمل منه لطوخ نفع من الجرب المتقرح و
القوابي والتقشر العارض في الاظفار بعد ان يدلك الموضع قبل
استعماله بنطرون ومقابلة الشمس واذا طبخ اصلها بماء واغتسل به
في الحمام نفع من الحكة العارضة في البدن واذا طبخ بشراب وشرب
نفع من اليرقان المتقادم وفتت الحصا المتولد في المثانة وادر البول
والطمث ونفع من لسع العقارب واذا طبخ بخل وعمل منه ضماد حلل صلابة
الطحال ولين ورمه واذا طبخ بشراب وتمضمض به نفع من وجع الاسنان
واذا سحق وتحملته المراة قطع سيلان الرطوبة من الرحم فاذا طبخ بشراب

وحمل على الخنازير حللها ولذلك يفعل في الاورام التي في الاذان ه

القول في السلق

السلق نوعان احدهما مشبع اللون شديد الخضرة مائل الى السواد
قليلا والاخر يسمى قليل الخضرة مائل الى الصفرة قليلا والصنفان
جميعا حاران في الدرجة الاولى يولدان غذاء ملهوقا ويضران بالمعدة
وخاصة المائل منها الى الصفرة قليلا لان فيه رطوبة بورقية لذاعة
مع لزوجة فيها يسيرة. واذا قيس بها الى رطوبة الحماض والخس
وجدتها الطف واقل لزوجة واكثر جلاء ووجدت رطوبة الحماض
اغلظ واكثر لزوجة واقل جلاء والخس متوسط بينهما و
لذلك صار هذا الصنف من السلق اعني القليل الخضرة المائل الى الصفرة
عن اللطيف ويفتح سدد الكبد والطحال ولا اطلاق للبطن اقوى
فعلا واكثر منفعة. واذا سلق وطيب بالخل والمري والكرويا والزيت
الانفاق او دهن اللوز كان انهضامه اسرع وانحداره اقرب
واسهل وغذا غذاء يسيرا واطلق البطن ونفع من سدد الكبد
المتولدة عن الاخلاط الغليظة واذا سلق ورمي ماؤه وطبخ بالزيت
الانفاق زالت عنه رطوبته البورقية التي بها كان مطلقا وصار حابسا
للبطن ولذلك قال الفاضل ابقراط ان ماء السلق مطلق للبطن و
جرمه حابس لها واما عصارة السلق فانه اذا استعط بها نقى الدماغ و
نفع من وجع الاذن واذا دق الورق وضمد به البهق بعد ان يغسل الموضع
بنطرون نقاه. واذا خضب داء الثعلب بعد حك بعلقه ورق السلق
مسلوقا انبت الشعر فيه ونفع ورقه نيا من البثور وحرق النار. واما
اصل هذا الصنف من السلق اعني القليل الخضرة المائل الى الصفرة فانه
اغلظ

اغلظ وابطا انهضاما واكثر تولدا للنفخ والقراقر وذلك لزيادة رطوبة
على الصنف الاخر. واذا سلق ورمي ماؤه وطبخ بزيت انفاق كان اجود
للعليل عن المعدة واذا سلق ورمي ماؤه من غسل الطين وطيب بالخل
والمري والكرويا والفلفل والزيت كان اسرع للانحدار ومغذيا غذاء يسيرا و
فتح سدد الكبد والطحال المتولدة عن الاخلاط الغليظة ولذلك يفعل
اذا طيب بالخردل والفلفل والكمون والصعتر ان كان صاحبه بلغميا
او بالخل وحده ان كان صاحبه صفراويا. ومن خاصة اصل هذا النوع من السلق
ان عصارته اذا غسل به الراس نقى الابرية والصئبان وطولت الشعر و
اذا اخذ اصل السلق طريا ومسح بخرقة من الطين والتراب ودق وعصر ماؤه و
استعط منه نصف مسعط نفع من وجع الاسنان والاضراس ووجع معاوق
الوجه واذا استعط بمائه مع مرارة الكركي نفع اللقوة باذن الله. واما
السلق الشديد الخضرة المائل الى السواد فزعم ديسقوريدس ان
فيه قوة قابضة لها حبس للبطن وان هذه القوة في اصله اقوى منها
في ورقه ولذلك صار اكثر حبسا للبطن من غيره ه

القول في الكرنب

الكرنب في جملته حار يابس في الدرجة الاولى يولد دما غليظا اسود
رديا كريه الرائحة جدا الا انه على ضربين لان منه الكرنب النبطي الشبيه
بالسلق الصغير جدا وهو الكرنب على الحقيقة. ومنه البستاني المعروف
بالقنبيط واهل مصر يسمونه الاسفرلج وله قلوب عظام تنبت البزور
فيه في وسط الورق. واما الكرنب الحقيقي فهو ثلاثة ضروب لان منه
البستاني لكنها على ضربين لان منه الشتوي ومنه الصيفي والصيفي
اخص باحراق الدم وتولد المرة الصفراء المحترقة القريبة والسوداء

الكرنب البحري ... (هامش)

لانه اشد حرافة وحدة ولذلك صار اكثر جلاء وتنقية واخص النمش من
البرص والنملة اذا طلي عليها. واما البستاني فعند طامر الحدة والحرافة
الا ان في مائه قوة يبلغ بها الى اطلاق البطن وادرار البول. واما جرمه
فالتجفيف عليه اغلب ولذلك صار حابسا للبطن ولهذه الجهة صار
اذا سلق وألقي ماؤه وطبخ ثانيا كان حابسا للبطن ولا سيما اذا طبخ
بعد سلقه. واذا شرب ماؤه الذي سلق به اطلق البطن. قال روفس
انه يصير الجسم مليئا فاعمد ذلك الى جانب الغذاء الذي يسلقه فيها حرك
وربما فاما سلقته فاستقله من مائه الذي سلقته فيه قبل ان يسهل والقه
في المرق والزيت يحل لانه التي خرجت بها من الغذاء واستعمل. قال ادويه ان
يحبس البطن فاسلقه سلقا معتدلا وصب عنه ماءه الذي سلقته به والق
عليه ماء ثانيا حارا يغلي فاسلقه به ثانية حتى ينهرا. قال ان اردت ان يهل عامله
الكرنب فاطبخه بعد ان يلقى عنه ماؤه الذي سلقته به بدجاج سمين او بلحم حمل
حول مجوع او حيوان سمين وطبيخه الحوذ. والكرويا والفلفل والكمون و
الثوم وما كان من قضبان الكرنب يابسا بالقرب من الاصل كان ادر للبول و
اجود للطمث ومن منافعه على سهل التعا ان اكله نافع من الارتعاش
ومن ضعف البصر العارض من الرطوبات الغليظة الا انه يحدث في البصر
الصحيح ظلاما لانه يجفف بعض رطوبة العين ويفعل في البصر
فعل العدس اذا لم يوافي رطوبته وصلبه يفعل فيها الا ان يكون في
رطوبة العين الطبيعية من الزيادة ما يقابل فعله فلا يتبين ضرره فيها وان
كان بين ما يتولد من الكرنب وبين ما يتولد من العدس فرقا ساحقا لان ما
يتولد من العدس اغلظ واكثف وابعد انحلالا واقرب من اليبس
وذلك لصلابة جرم العدس واكثاره وكثافته وذلك لجفافه وعدم
الرطوبة التي كانت فيه وهو طري اخضر وما يتولد من الكرنب ارق و
الين

الين واسرع انحلالا من قبل ان الكرنب بقلة من البقول والبقول
فيه رطوبة لسرعة الانحلال والانتشار لما فيها من الرطوبة الفضلية
المكتسبة من الماء ومن فعل الكرنب على سبيل الدواء ان عصارته اذا خلطت بشراب
وشرب نفع من لسعة الافعى واذا اكل نيا بالخل نفع من غلظ الطحال
واذا اكلت من قنبيطه المعروفة بالكرنبيطة اطلقت البطن وادرت البول
ومن خاصة الكرنب ان اكله نيا قبل الشراب يمنع من كثرة السكر وسرعته
لانه يغلظ البخار ويمنعه من الترقي الى الراس بسرعة ولذلك صار اكله
بعد الخمار محللا للخمار. ومن خاصة بزر الكرنب اذا احتملت المراة منه وزن درهمين
مدقوقا بعقب الجماع افسد المني واخرجه من الرحم واذا شرب قتل
الدود وحب القرع واخرجه من البطن ولا سيما اذا شرب بمطبوخ
الافسنتين مطبوخ وان كان بماء الترمس وبزر الكرنب المصري اخص بذلك
واوحد له من طريق انه اكثر حرافة واشد مرارة حتى انه لمرارته يكاد ان لا
يؤكل وبزر الكرنب البري يفعل مثل ذلك ايضا وهذه القوة صار نافعا من النمش
والكلف الذي في الوجه ولذلك يدخل في سائر العلل المحتاجة الى التنقية من الجلاء
واما قضبان الكرنب فانها اذا احرقت صار رمادها يجفف تجفيفا قويا حتى انه
قوة تكون محرقة فاذا خلط هذا الرماد بشحم عتيق واستعمل نفع من اوجاع
٢ الجنبين المختنقة وحللها. وزهر الكرنب اذا عمل منه فرزجة واحتملتها
المراة بعد الحبل قتل الجنين. ه

في الكرنب البحري

اما الكرنب البحري فاكثر ما ينبت في سواحل البحر وفي المواضع العالية
وهو شبيه بالبستاني الا انه اقل خضرة منه واميل الى البياض واكثر
زغبا ومزاجه احر واليبس من البستاني لان سائر البقول البرية اقوى
من نظائرها البستانية لا محالة ولذلك صار اذا اكل او شرب لم يسلم اكله

[illegible]

منادية للكثير بعد من مزاج بدن الانسان ويدل على ذلك كثرة
حرارته وحرافته لان الكرفس البستاني وان كان فيه مرارة وحرافة فان
ذلك في البري اشد واقوى. ولذلك صار حلاوة تحليله اكثر و
اذا شرب كان فعله في قتل الديدان التي في البدن اسرع فان طبخ
بلوبيا نيا الرمان لم يكن بحسب الطعم وان عمل من ورقه ضماد حلل
الاورام البلغمانية

في الكرفس البحري

واما الكرفس البحري فبعيد الشبه من الكرفس البستاني وله ورق شبيه
بورق الزراوند المدحرج واصل وورقه الذي يشبه الورق بالقضبان
احمر وله لبن شبيه باللبن وطعمه مايل الى الملوحة مع شيء من
مرارته واذا اكل اسهل البطن ويفعل في قتل الدود وحب
القرع اكثر من فعل الكرفس البستاني

في الكرنب النبطي المعروف بالقنبيط

واما القنبيط فهو اغلظ وابطأ في المعدة ولذلك صار احمد ما فيه
ورقه الرطب الغض الناشي حول القلب اعني بالقلب جمار الذي في
وسطه لان ذلك الورق اقل ضررا من الجمار لغلبة المائية عليه وقلة
حرافته وان كان اجتناب الكرنب كله على الجملة احمد لتوليده الدم
العكر الغليظ وافضل استعماله ان يسلق سلقا جيدا واجود ان يلقى الما
الذي سلق به ويطبخ بعد ذلك بالدجاج السمين واللحم المجزع من
حيوان سمين مع دهن لوز او زيت انفاق ويطيب بالكسفرة اليابسة
والفلفل والكمون والجوز ولا يكثر منه لضعف البصر والعلل الرطوبية
ومن خاصته انه يفسد المني اذا احتملته المراة بعد الطهر من الطمث و
اذا شرب قبل الشراب منع من كثرة السكر واذا شربه المخمور حلل خماره

القول في الشلجم البري

المعروف بالبوسارس ويسمى ...

الشلجم البري شجرة كثيرة الاغصان طولها نحو من ذراع ليس لها اصل
كاصل الشلجم البستاني وغصونه وورقها ابعض الابهام واعرض قليلا وله
ثمر في غلف يسمى البوساديس اذا انفتحت تلك الغلف ظهر في
جوفها غلف اخر وفي جوف الغلف الثاني بزر صغير اسود
اذا انكسر كان داخله ابيض وحرارته في الدرجة الثانية ومنافعه كثيرة و
خاصية واحدة لا يتجاوزها وهو النافع من الادوية القاتلة وقد يستعمل كثيرا
في الغمر وفي سائر الادوية المنقية للبشرة مثل الادوية المستعملة
بدقيق الترمس ودقيق الباقلى والكلى مسسة وما شاكل ذلك و
ذكر ديسقوريدس صنفا اخر من الشلجم صغير المقدار اذا اكل
اصله مطبوخا ولد نفخا وغذا غذا اقل من غذا الشلجم البستاني
واذا اكله الانسان شرابه قبل الادوية القتالة ابطل فعلها
ولذلك استعمله الاوايل في المعجونات والترياقات النافعة من مثل ذلك
وزعم قوم ان هذا الصنف من الشلجم قد يستعمل بالماء والملح و يوكل

القول في الفجل

الفجل ايضا على ضربين لان منه البري ومنه البستاني فاما البستاني
فسخن في الدرجة الثالثة ويجفف في الدرجة الثانية ويغذو غذا اقل من
غذا الشلجم لزيادة حرافته وقوة حرافته على حرافة الشلجم وحرافته وان
كان غذاؤه مع ذلك غليظا بطي الانهضام مضرا بالمعدة وعسر موافق
للعصب والاسنان والحلق ويحسن اوجاع الارحام واما على مذهب الدوا

وانه مكلف ملطف منقي مصفي للحواس غاسل للكلى والمثانة من الفضول
الغليظة العارضة فيها مدر للبول مذيب للحصاة. واذا اكل مطبوخا
على سبيل الدوا نفع من السعال العارض من الرطوبة. واذا اكل نيا ولا سيما
وربما كان غليظة وكان غير محمود للمعدة وقد يستدل على كثرة رياحه وغلظه
من الجشا المتولد عنه وشدة نتنه وبخاصة اذا اكل قبل الطعام لانه اذا ا ٢
دخل قبل الطعام ثور الطعام برياحه وقلبه قلبا ونقاه صعدا ومنعه
من التسفل والهبوط الى قعر المعدة وموضع الطبخ وتعذر لذلك
نضجه وثقل انهضامه وبطل انحداره وكثرت رياحه وجشاه وهيج القي
لانه يثور ويضطر الطعام الى الصعود ويعليها الى فوق وبخاصة فيمن كانت معدته
مولدة للرياح بالطبع. واذا اكل بعد الطعام فلانه يبقى في رياحه وجشاه
الى فوق ويهبط سفلا ويلين البطن من قبل ان ثقله وكثرة رياحه تزحم
الطعام وتدفعه الى قعر المعدة ويعين على هضمه فيحدر بسرعة واذا
انحدر الطعام عن المعدة بسرعة قل الجشا ولانت البطن وسهل نفوذ
الغذاء في العروق وتقوى الهضم الثاني الكائن في الكبد وهذا افضل
منافع الفجل اذا اكل بعد الطعام وبخاصة فيمن كان طبعه سريعة
الاجابة ومعدته بعيدة من تولد الرياح بالطبع ولذلك وجب على من اراد
استعماله بجودة الهضم الاول والثاني وتليين البطن ان يصيره
بعد الطعام وجالينوس في هذا فصل قال فيه واني لا اسمع قوما من
الاطبا وارى كثيرا من الناس يذمون من اكل الفجل قبل الطعام لانهم يزعمون
انهم اذا اكلوه نيا بعد الطعام انتفعوا به في حسن الاستمرا ويزعمون
انهم امتحنوا ذلك مرارا بطول التجربة فوجدوه صحيحا ثم انكر ذلك
في موضع اخر وقال فاعلت احدا اصلا ينتفع بالفجل الا بعد صرفه و
لعل جالينوس اتى من قوله هذا ومن قوله الاول متناقض فيعرض بطلان
ذلك

ذلك من قبل ان حكمه في الاسد انما كان في المعدة الصحيحة القوية
الهضم البعيدة من تولد الرياح بالطبع وحكمه في هذا الموضع انما هو فيمن
كان هضمه ضعيفا ومعدته كثيرة التولد للرياح دايما بالطبع وطعامه
ابدا طافيا الى فم معدته لان من كانت هذه حاله وتناول الفجل اخر طعامه
كان حكمه حكم من اكله قبل طعامه من قبل ان الطعام اذا صار الى
معدة مولدة للرياح بالطبع حملته الرياح عند ابتدا الطبخ وطفا وصار
الى اعلا المعدة فاذا وافى الفجل هناك اختلط به وصار حكمه حكم
الطعام الذي يوجد بعد اكل الفجل. واما القضبان الذي يخرج في قلوب
الفجل في زمان الربيع المعروفة بالجلاجل فانها اذا اكلت مسلوقة بما كان
وزيت انفاق كان غذاؤها اكثر من غذا الفجل الذي يوكل نيا لان حرافتها
يزول عنها في الما الذي يسلق به وان كان غذاؤها ايضا يسيرا جدا
بالطبع وشرب ما الفجل الطف من الفجل واعون على جودة
الهضم لان جرم الفجل لغلظه وبعد انهضامه يطول لبثه في المعدة و
اذا طال لبثه هناك تعفن وعفن ما يصادفه فيها من الطعام ومن قبل
ذلك صار ورق الفجل الطف من الفجل واجود غذا لانه اكثر مائية واقل
حرافة واسرع انهضاما لما فيه من الرطوبة الفضلية المكتسبة. ومن منافع الفجل
على سبيل الدوا انه اذا اكل نفع من الخناق العارض من اكل الفطر
القتال. واذا شرب ماؤه ادر الطمث واذا خلط ماؤه بدقيق الشيلم
وطلي على داء الثعلب انبت الشعر فيه واذا طلي على النمش وعلى الخضرة
العارضة في الوجه نقاها ونفع من البثور اللبنية واذا عمل منه ضماد
نفع من لسعة العقرب والافعى واذا عجن بعسل وحمل على القروح الخبيثة
نقى وسخها واذا احتمل على الكمونية كان يحف العيال به والمختار من الفجل ما
كثر ماؤه ولان جسمه وقل مقداره ولم يعظم ومن خاصة الفجل النفع من الرمال

العارض عن سدد الطحال وغلظه اذا شرب ماؤه بالسكنجبين واذا
عمل منه ضماد على الطحال فتح سدده وحلل غلظه. واما الحا اصل الفجل
فانه صار باصحاب وجع المفاصل وحرارته وحرافته الا انه شرب
سكنجبين كان اكثر سهلا للقئ واوفق لاصحاب الاستسقاء
الورق والاصل جميعا لانه اشد حرافة واكثر لطفا ولذلك صار صرفا
للسلع ومنشا له وان كان الورق كالاصل فلا يفعلان ذلك فان فعلها
دون فعل الحا لبشرا فاما بزر الفجل فانه اذا شرب بالخل هيج القئ وادر
البول وذلك جشا الطحال واذا شرب بسكنجبين عسلي نقى الكبد من
الرطوبات الغليظة وقوى الهضم الثاني الكائن في الكبد. واذا طبخ
بسكنجبين وتغرغر به وهو حار نفع من الخناق العارض من الرطوبات
الغليظة. واذا شرب بشراب نفع من نهش الحية التي تدعى قرسطس واذا
دق وخلط بمثل بالعسل لدس وعجن بخل يسف وطلى على البهق في
الحمام نقاه وغسل الجلد ه

في الفجل البري

واما الفجل البري فاهل لوقيه تسمونه اوموداس وورقه شبيه
بورق الخردل البري وله اصل رقيق طويل وطعمه الى الحرافة ما هو
ولذلك صار مسخنا مذهبا مدرا للبول وربما طبخ اصله وورقه واكل

القول في الهليون
ويسمى بالعربية الاسفراج

الهليون حار رطب في الدرجة الاولى الا انه على ضروب لان منه البستاني
ومنه البري ومنه الصخري. فاما البستاني فهو اعدلها رطوبة واكثرها غذا
لانه

لانه اذا انهضم واستحكم نضجه كان غذاؤه اكثر من غذا سائر البقول ولذلك
صار نافعا في المني وهو مع ذلك موافق للمعدة ومدر للبول. واما
البري فهو اكثر يبسا وجفافا من البستاني. واما الصخري فهو اقلها
كلها رطوبة ولذلك صار اقواها جلاء من غير اسخان بين ولا تبريد ظاهر
الا انه لمرارة حلاوته صار مفتحا لسدد الكبد والكلى ومدرا للبول ونافعا
من اليرقان العارض من سدد الكبد ومحللا لاوجاع الكبد والعارض من
الرطوبة واصله ايضا اذا طبخ وشرب ماؤه فعل مثل ما ذكرناه من جرم
الهليون. وبزره ايضا يفعل مثل ذلك واذا طبخ اصل الهليون وبزره
بالشراب وشرب طبيخهما نفعا من نهش الرتيلا. واذا سلق الهليون
سلقة خفيفة واكل لين البطن ونفع من اوجاع الظهر العارض من الرياح
البلغمانية وحلل اوجاع القولنج بتليينه للبطن. واذا المصمص طبيخه
نفع من وجع الاسنان وزعم بعض المحدثين انه زائد في الباه ولم يذكر
جالينوس ولا دسقوريدس. فانا اقول انه وان فعل ذلك فانما يفعله
بزيادة في المني لكثرة غذائه الا انه يزيد في الانعاظ لان الزيادة في
الانعاظ يحتاج الى كثرة الرياح والهليون معرا من ذلك والبستاني
من الهليون اخص بالزيادة في المني من البري والصخري لانه ارطب
واكثر غذاء. وزعم دسقوريدس ان الكلاب اذا شربت طبيخ الهليون
قتلها. وزعم قوم ان قرون الكباش اذا قطعت وطمرت في طين عذب
انبتت هليونا

القول في الجزر

الجزر في الجملة حار في وسط الدرجة الثانية رطب في وسط الدرجة
الاولى. وهو على ضربين لان منه الدني ومنه البري والدني اقل حرارة
من البري واقل تحليلا واسخانا وطبيخه الا انه غليظ بطي الانهضام يغذوا
[illegible]

غذاء قليلا من غذاء الشلجم وفيه حرافة يسيرة بها صار ملطفا للفضول
مدرا للبول والطمث جميعا وفي اصله قوة نافخة لهذا هيج الانعاظ
واذا اكثر منه وادمن على اكله ولد دما فيه بعض الرداءة ومما ينفع من ضرره ان
يسلق سلقتين ويرمى ماوه الذى سلق به ويطبخ بعد ذلك باللحم والكسبرة
الرطبة والبصل والمرى والافاويه ويطيب بالخل العذب اللين و
الفلفل والكرويا وان لم يؤكل لينا عذبا يستحدثه بالماء وبعده شى
من سكر. واما البرى فهو نبات له ورق يشبه ورق السلق ينبح الا
انه اعرض منه قليلا وطعمه فى المرارة ما هو وساق مستوى له خشونة
وعلى راسه اكليل يشبه باكليل الشبث وزهره ابيض وفى وسط
الزهر منه شى يشبه شكل القطن ولونه فرفيرى واصل هذا النبات
على غلظ الاصبع وطوله نحو من ذراع او ذراعين وله لا بحه طعمه و
من هذا النبات يستخرج العقيد ويسمى يعرف بالدوقو. واذا شرب نفع
من الشوصة والتلعاس ومن الاستسقاء ونهش الهوام وادر البول
والطمث وفتح سدد الكبد ونقى اولاد الارحام واعان على الحبل
فاذا احتملته المراة ادر الطمث ايضا. واذا شرب طبيخه نقى الصدر
بالنفث وحلل ما فى المعاء من الرياح الغليظة ونفع من الامغاص واذا
خلط معه بزر الكرفس قوى فعله. واما اصله فانه يحرك قوة الجماع
ويدر البول واذا احتملته المراة اخرج الجنين وورقه اذا دق وعجن
بعسل ووضع على القروح العفنة نقاها والبرى من الجزر يفعل مثل ما
يفعله البرى غير انه اضعف فعلا فى جميع ما وصفنا خلا المعونة على
الجماع فان البرى اقوى على ذلك لان رياحه اكثر وعلامة ذلك و
يزعم ديسقوريدس ان فى بعض البلدان [illegible] وفيه من الاصول
كل ما يعد [illegible] منه ولد دما عن محمود

القول

٢٢٩ 234

القول في الريباس

الريباس بارد يابس فى الدرجة الثانية ويدل على ذلك حموضته وقبضه
وحموضته عن مضر منه للبلغم ولقبضه صار مقويا للمعدة ودابغا لها و
قاطعا للعطش وللاسهال والقي.

في البقول البرية

اما البقول البرية فانها وان لم تصلح لتغذية الابدان فان فيها منافع
كثيرة على سبيل الدواء. وخاصة عند العلل والادواء و
الافسنتين وما شاكل ذلك ولهذه العلة راينا ان نذكرها فى كتابنا هذا
لحاجتنا اليها فى المعونة على هضم الطعام الاغلبه وتلطيف غلظها
وتفتيح السدد المتولدة عنها ولا قوة الا بالله

القول في عنب الثعلب

اما عنب الثعلب فهو على ضربين لان منه نوع يزرع فى البساتين
ويوكل ونوع اخر لا يوكل اصلا فاما البستانى فان عظم نباته ونبل
عظم نبات البرى الا ان اغصانه اكثر وورقه اكبر من ورق الباذروج
واشد خضرة حتى كانه مشبع اللون وله ثمر مستدير يكون فى
ابتدائه اخضر واسود واذا نضج صار احمر واكثر الناس يعرفونه و
يستعملونه فى العلل المحتاجة الى التبريد والقبض لانه فى طبعه يابس
فى الدرجة الثانية ولا كله عند صاد الا انه مانع للاحلام. واذا اكل
مسلوقا كان نافعا من الاورام الحارة العارضة للكبد ولسائر الاعضاء
الباطنة وان كان فى الجواهر الاقصد لعلاج فى ابتداء حدوث الاورام
لان الاورام فى ابتدائها تحتاج الى تقويتها الاكثر من تلطيفها مثل الحشيشة

١٤

المعروفة بلسان الحمل والمعروفة بالبرسياوشان وهي عصا الراعي و
يعرف بالشام بالسطاط. واما عنب الثعلب البستاني فكان بلا طعم اكثر
قوته ولذلك صح الاستعمال في الحار واخر العلل ويدل على ذلك
انه متى اتخذ منه ضماد وحمل على الاورام الحارة في اول تولدها سكن لهيبها
وحللها. واما عمل من ورقه ضماد على المعدة سكن التهابها. واذا خلط مع السويق
المعروف بالسبقون نفع من الحمرة ومن النملة. واذا عصر ماؤه وخلط
باسفيداج الرصاص ودهن الورد ودهن ورد فعل مثل ذلك. واذا
دق الورق مع شي من ملح نفع من الاورام العارضة في اصل الاذان و
لها ضمد به رؤس الصبيان مرات ساعة بعد ساعة حلل الاورام العارضة
في ادمغتهم. واذا قطر من مائه في الاذن سكن وجعها. واذا احتملت المراة
من مائه في صوفة منع من سيلان الرطوبات الى الارحام وقطع دم الطمث
واذا دلف(?) في مائه المشروح الدقيق شيافات وصير عوضا من الالات العذب
ماضر النبض دفع سيلان الرطوبات الحارة الى العين.

في النوع البري الذي لا يوكل اصلا

واما عنب الثعلب البري فهو ثلثة صنوف كان منه نوع يعرف بالكاكنج
والعامة تسميه عنب الذيب ومنه نوع ياتي بمرحلة حتى ما يجلب النوم من
النبات ومنه نوع ياتي يحدث عنه جنون. واما الاول المعروف بالكاكنج
فورقه شبيه بورق عنب الثعلب الا انه اوسع واكثر استطالة واول
حصره كان لونه مائل الى لون ورق القرع وورق الخطمي والتفاح قضبانه
من الارض اكبر من ارتفاع عنب الثعلب البستاني ولما طال قضبانه
مالت الى اسفل وله ثمر احمر مستدير داخل غلف شبيه بالمثانة و
زعم [illegible] يعملون منه اكاليل على رؤسهم

وفيه ورقه مشاكلة لون ورق عنب الثعلب البستاني غير ان ورق
عنب الثعلب البستاني يوكل وورق هذا لا يوكل الا انه على سبيل الادوية
مدر للبول منقي لليرقان مستفرغ للمواد المولدة له بالبول و
لذلك يضاف به الاوايل برحلة في ادوية كثيرة تصلح في علاج الكبد والكلى
والمثانة ويستخرج عصارته ويجفف ويحرز ويستعمل في جميع ما ذكرنا
واما النوع الثاني الجالب للنوم فلحا اصله اذا شرب منه وزن مثقال بالشراب
جلب النوم ولذلك صار في اكثر خصاله في منزلة الافيون الا انه اضعف
فعلا منه لكن الاول يوجد في الدرجة الثالثة ويوجد الافيون في الدرجة
الرابعة واما احد من بزره كان له قوة على ادرار البول فان اخذ منه اثني
عشر حبة عرضا احدث لشاربه شبيها بالجنون والبس عليه عقله و
اعتقل لسانه وعلاج ذلك ان يقيا صاحبه ويطلي بطنه بالحضض ويسقى
الشراب المحلول بماء علوطون ويسقى الافسنتين بالشراب ايضا ويشرب
لبن الاتن والبقر والغنم حليبا او سخنا ان شاء الله. واما النوع الثالث
المخصوص بتولد الجنون فليس ينتفع به في شي من العلاج اذا شرب اصلا
وقيل انه اذا اخذ منه اربع مثاقيل قتل واذا اخذ منه اقل من هذا المقدار
احدث جنونا وسكاتا والتباس العقل وانقطاع الكلام وان اخذ منه
على وزن مثقال فانه وان لم يودي لم ينتفع به اصلا. واما استعماله من خارج
فانه اذا عمل منه ضمادا برا القروح الرديئة وانفع ما استعمل منه لحا
اصله لانه يبرد في وسط الدرجة اليابسة ويجففه في اخرها او في اول
الثالثة

القول في اللبلاب

اللبلاب يقال على صنفين كان منه شي يعرف باللبلاب على الحقيقة
ومنه شي يعرف بالعليق. واما اللبلاب على الحقيقة فله قضبان طوال تعلق

بكل ما قرب منها من نبات او غيره واكثر نباته في الساحات والمروج والكروم
وله ورق مستطيل شبيه بورق الخلاف الا انه اقصر منه واسفل الورقة منه
مما يلي القضيب مركن واكثر اركان سطحه دوايه شابلة مقدار طول الظفر وله
ثمر اسود شبيه بورق الكراث مركن بثلثة اركان وهو في علفه في جملة
النبات يكون على صنفين فمنه ما يكون طريا رطبا ومنه ما يكون يابسا جافا
فما كان منه يابسا جافا كان فيه جوهر مائي ارضي وجوهر لطيف حريف
وما كان منه رطبا كان فيه مع جوهره القابض الارضي وجوهره اللطيف الحريف
جوهر رطب مائي مكتسب من الما فاذا جف فارقه ذلك الجوهر المائي وبقي
بجوهره القابض وجوهره اللطيف فقط ولذلك صار له قوة مفتحة
للسدد وخاصة سدد الكبد • واما عصارة الطري منه ما دام اذا استعملت
نية غير مطبوخة كان اطلاقها للبطن اكثر وتفتيحها للسدد اقل
ولفتحه من حميات العفن ذات الادوار وخاصة الحمى المعروفة
بامفيمارينوس • فاذا طبخت هذه العصارة ونزعت رغوتها وصفيتها
وارسبت صار اطلاقها للبطن اقل وتفتيحها للسدد اكثر و
اذا طبخ ورق هذا النبات بخل واستخرجت عصارته بالدق والعصر
وخالطت وعمل منها ضماد سكنت وجع الطحال وفتحت سدده
وحللت اورامه واذا دق الورق وخلط بالقيروطي المعمول من الشمع
الابيض المغسول ودهن الورد نفع من حرق النار ومن النفط العارض
من الما الحار • واذا خلط ماوه بدهن ورد وقطر في الاذن سكن اوجاعها
المعرض العارض فيها واذا استعط بمائه نفع من نتن الخياشيم ونقى
اوساخها وزهر هذا النبات ونواره اقوى فعلا من ورقه • ولذلك صار
اذا سحق وخلط بقيروطي كانت منفعته في حرق النار والنفط العارض
من الما الحار اعظم من منفعة الورق • وثمرته اذا اكلت وهي غضة عقلت
البطن

البطن • واما لبن هذا النبات السائل منه اذا قطع غصنا من اغصانه فان
له قوة تحرق احراقا خفيا ولذلك صار في هذا النبات اذا شرب من غير
ان يغلي قوة على اطلاق البطن واذا غلي ونزعت رغوته زال عنه
اطلاقه للبطن واعان على تفتيح السدد • واذا غسل به الراس من غير ان
يغلي قتل القمل والصيبان ونقى الشعر • ومن اللبلاب صنف اخر
اغلظ ساقا واعظم ورقا من النوع الاول له قوة حادة لقوة [illegible]
نيات ولذلك صار خبيثا خطرا لا يجب استعماله في العلاجات
بالشراب اصلا

في العليق

اما العليق فان ورقه مشاكل لورق الورد في خضرته وشكله و
خشونته • وله ثمر شبيه بثمر التوت في صورته وفي ابتدائه يكون
من ثمرة مجففة ظاهرة القبض جدا ثم ينتقل الى الحموضة واذا نضجت مالت
الى الحلاوة وقوة اصل هذا النبات واغصانه وزهره وورقه وثمرته
قوة واحدة وانها مجففة لا خلاف بينها الا في القوة والضعف
فقط والسبب في ذلك قلة المائية وكثرتها في بعضها دون بعض
وذلك انه لما كان الاغلب على الورق والاطراف الرطوبة المائية
لطراوتها وفي زهر النبات صار القبض فيها اقل لانها مركبة من
جوهر مائي وجوهر ارضي ولذلك صارت اذا مضغت نفعت
من القلاع وسائر القروح العارضة للفم واما ثمرته فانها اذا كانت نضيجة
كانت خارجة عن الاعتدال لانها مايلة الى الحلاوة قليلا • ولهذه الجهة صارت
تؤكل وتستلذ واذا كانت غير نضيجة كان الجوهر المائي الارضي
عليها اغلب لان العفوصة والحموضة اظهر فيها واقوى ومن قبل ذلك
صارت تجفف تجفيفا قويا • وان كان الغض منها وغير النضيج مجففا

تجفيفا

منشفا للرطوبات فاذا يبس كان تجفيفها اكثر واما دهن هذا النبات فانه
قوته كقوة ثمرته تعسيطا ولذلك صار نافعا من الاسهال العارض من ضعف
المعدة وقروح المعا واما اصل هذا النبات فانه مع قوته القابضة والجوهر
اللطيف فيه اذا يبس باليبس ولذلك صار مفتتا للحصا العارض في الكلى
بلعود سقرديس ان شجر العليق اذا طبخ بورقها صبغ الشعر
واذا شرب عقلت البطن وقطع من سيلان الرطوبات المزمنة الى
الارحام ومن نهشة برطيس واذا دق ورقها وعمل منه ضماد على المعده
قواها ومنع من سيلان الرطوبات اليها واذا مضغ شد اللثة ونفع من القلاع
واذا عمل منه ضماد على العين نفع من النتو العارض لها واذا حمل على البواسير
اذبلها وقطعها وبخاصة البواسير التي تسيل منها الدم واذا حمل على
الماش ابرا القروح الرطبة العارضة فيه واذا حمل على لحيه المعروفه
بالنملة منعها ان تسعى في البدن وعصارة الورق والاغصان اذا جففت
في الشمس كان فعلها اقوى من فعل الورق واذا انضجت ثمرة هذا النبات
نضجا كاملا كانت عصارته نافعة من اوجاع الفم واذا اكلت وهي غضة
قبل ان يكمل نضجها عقلت البطن وزهرها ايضا يفعل مثل ذلك
ويسعى ان يحذر من هذا الثمر زغبها وشعرها الذي يعلوها لانه مضر بالعروق
وبخاصة عروق الريه وذكر جالينوس نوعا ثانيا من العليق يعرف بعليق الكلب
وزعم ان فيه قوه للقبض وهي ولقه تنقص ليسيره وما كان كذلك فمعلوم
فمعلوم منه الا انه يحذر منه ما كان لثمرته زغب شبيه بالقطن لانه مسكر
لقصبة الريه ومنفذها

في الشاهترج

لما كان في الشاهترج طعم مختلف مرارة وقبض وحرافة يسيرة
في مزاجه حرارة وبرودة معا ومع الطعمين جميعا فيه خفيف
وبخاصة والقبض عليه اغلب في الدرجة الثالثة وحرارته في الدرجة
الاولى

الاولى والقبض على مزاجه اغلب صار مقويا للمعده دابغا لها وللثة
حسنا منبها لشهوة الطعام ولسبب مرارته صار مفتحا لسدد الكبد و
مدرا للبول ومحللا للمرة المحترقة ومصفيا للدم وان اكل نيا ومسلوقا
مطيبا بالمرى والزيت ومن الناس من يطيبه بالخل والمري والسذاب فاذا
اكل بالخل كان تقويته للمعده اكثر وتقويته على شهوة الطعام اقوى
واطلاقه للبطن اقل. واذا اكل بالمري كان تقويته للمعده اقل واطلاقه
للبطن اكثر. واذا شرب عصارة الرطب منه نيئا غير مطبوخ احدرت
الصفراوات المرية ونفت عفونة الدم وسخنه ونفع من الحكة والجرب
العارض من الدم العفن والصفرا المحترقة والبلغم المتعفن وبخاصة
عصارة الرطب منه واذا اكل مع الكبر المربا بالخل سكن الغثي وقطع
القي العارض من البلغم والمخار منه ما كان حديثا احضر طاهر اللون

في الغافت

الغافت حار في الدرجة الاولى يابس في الثانية له لطافة وتقطيع بها صار نافعا
من اوجاع الكبد ومحللا لحسائها ومفتحا للسدد العارضة فيها ونافعا من الحمى
المتقادمه وبخاصة الحمى المعروفة بالربع وحمى الصبيان وعصارته
في جميع ما ذكرنا اقوى فعلا من يابسه ولغ بعض الاوايل ان فيه قوة على
تحليل حب الطحال واما جالينوس فعلى انه للكبد فقط

في الافسنتين

الافسنتين الجملة حار يابس الا انه يختلف في ذلك في القلة والكثرة
والقوة والضعف على حسب اختلاف انواعه وذلك ان منه نوع مشهور
معروف بالارض على الحقيقة ومنه نوع يسمى سارقون وهو الشيح
ومنه نوع يسمى ساطوريون لشقائق له هذا الاسم من بلدته الذي ينبت فيها
فاما الافسنتين على الحقيقة فهو اعلا حرارة ودوائي في لطافته لان الغالب

على طبخه القبض مع شيء من حرافة والغالب على طعم الافسنتين اليابس المرارة
والحرافة مع ملوحة بينة ولذلك صارت حرارة الافسنتين على الحقيقة في
الدرجة الاولى ويبسه في الدرجة الثالثة لان فيه من القبض اكثر مما فيه من
المرارة والحرافة ولهذه الجهة صار مقويا للمعدة ولتيسير حرافته
ومرارته صار له جلا معتدل به يحدر ما في المعدة من الخلط المري ويخرج بالاسهال
ويفتح ما في العروق من الفضول المرية ويحدرها بالبول واذا احتقن في المعدة
او الصدر والرية بلغم محتبس او رطوبات بينة لم ينتفع به في شيء منها اصلا لان
القبض عليه اغلب واذا اقدم الانسان بشربه قبل شرب النبيذ ادر البول
ومنع من سرعة السكر ودفع الخمار واذا شرب مع سنبل الروم او مع السنبل
الاقليطي نفع من اوجاع المعدة والامعاء العارضة من النفخ والرياح الغليظة
واذا شرب من مائه المسحوق بالدف والعصفر او من مائه المطبوخ به على ايام
متوالية نفع من عدم شهوة الطعام ومن اليرقان العارض من سدد الكبد
والمرارة • واذا شرب بالخل نفع من الخناق العارض من الفطر • واذا شرب
بالشراب نفع من سم الدواء المعروف بقونيون اعني الشوكران ومن سم الدواء
المعروف بالكسا ومن سم الحيوان المسمى معالي ومن سم التنين البحري و
اذا عجن بعسل وتحنك به نفع من ورم العضل التي على جنبتي اللسان واذا
دق بعسل ولطخ على الاثار البنفسجية الحادثة في العين نقاها واثار غشاوة
العين • واذا جعل منه على هذا المثال الذي وصفنا في الاذن التي تسيل
منها رطوبة جففها ونقاها وينفع من الطنين والدوي ولذلك اذا دق وقطر
ماؤه مخلوطا بماء عشب وقطر في الاذن نفع من الدوي في الصمم وثقل
السمع واذا ابتل الاذن على بخار طبيخه نفع من وجعها واذا عجن بالميبختج
وعمل منه ضماد وعمل على العين نفع من اوجاعها ولطخ على ضربانها • واذا سحق
وعجن بشحم ودهن الحناء وحمل منه ضماد على المعدة والكبد والجوانب خلف
اوجاعها

اوجاعها المزمنة واذا عجن بموم ودهن ورد وحمل على المعدة قواها وسكن الامها
واذا عجن بالتين والنطرون ودقيق الشيلم وحمل على الطحال وسائر البطن نفع المطحولين
واصحاب الاستسقاء • واذا عجن بعسل وتحملته المرأة ادر الطمث وفعل عصارته
في جميع ما ذكرنا كانه مساك لفعل الافسنتين لغاوي قليله الان ان الاوائل لم
يكن يستعملها لانهم كانوا يتوهمون فيها انها كثيرا ما تضر بعلم الراس لان كثير
من الناس من يجعل على الريت طبيخه حتى ينعقد ويعصر عصارة الافسنتين
وزعم بعض الاوائل ان الافسنتين اذا نثر في صناديق الثياب يحفظ الثياب
من السوس • واذا سحق ونقع بزيت ومسح به البدن منع البق ان يقربه و
اذا ديف بمائه المداد وكتب به منع الفار من قرض الكتب والقرطاس و
قد يعمل منه شراب ويستعمل في جميع ما وصفنا حين لم يكن ثم حمى قوية وقال
فيه ديسقوريدس فلا ادري على اي شيء قال ذلك انه زعم ان من الناس
من يستعمل هذا الشراب ويظن انه يولد له صحة وفي هذا دليل على انكاره لما
ظنوه به • وقد ينقسم هذا النوع من الافسنتين على ضربين لان منه الرومي ومنه البحري
والرومي اشد مرارة واقوى على فتح سدد العروق وغيرها وافضل في
تلطيف الاثقال وادرار البول والطمث والبحري اشد قبضا واعون
على تقوية المعدة والكبد جميعا وقد يميز بينهما بان البحري اصغر ورقا واقل
القاعات الى البياض واقل كراهة وادكى رائحة والرومي اعظم ورقا واطول
ساقا وابشع رائحة واكثر كراهة وزعم جالينوس ان افضل هذا النوع من
الافسنتين ما كان نباته في بلد يقال لها بنطس واما النوع ما ساريعون اى الشيح فان
بعض الاوائل كان يسميه افسنتين بحري وقوته متوسطة من قوة الافسنتين على الحقيقة
ومن قوة القيصوم لانه اكثر اسخانا من الافسنتين واقل في ذلك من القيصوم وقيل
ان الاغلب على طعمه على طبيعة الملوحة والمرارة مع شيء من حدة ولذلك صارت
حرارته في الدرجة الثانية ويبسه في الثالثة • واما القبض فهو معدوم منه وان
وجد منه

كان فيه منه شيا ويبسى جدا عسرطا بى للحس ولهذا صار مضرا بالمعده موذيا
لها من قبل ان كل طوحم معراه من العبض والبعوبه ممن سابها الاصرار بالمعده و
اذا كان القبض معها قل اصرارها بالمعده وكلما كان القبض عليها اغلب
كان سعنها للمعده اكثر لان كل طعم بمنزحا فى شى من الاشيا مان الحكم
للاكثر منها مقدارا ومن منافع الشحم على سبيل الدوا ان فيه لطافه وتحليل
ويبهما يدر البول والطمث ويفتح سدد الارحام ويخرج المشيمه والحمل
واذا احتملت المراه به طرح الولد واذا طبخ بشراب وشرب نفع من السموم
القاتله ودخنه يطرد الهوام واذا عمل منه ضماد على لسع العقرب نفع منه
سمها ورماده اذا خلط بدهن اللوز او بدهن عسل وطلى به دا الثعلب انبت الشعر
فيه وثمرته اذا طبخت وشرب طبيخها نفعت من عسر النفس والخناق وعسر
البول واحتباس الطمث ومن وجع عرق النسا والارمنى اسحق واقوى فعلا
وزعم قوم منه انه يخرج الدم مع البول وخاصه الشحم فى الجمله قتل الدود المتولد
فى البطن ولذلك صار اذا طبخ وشرب ماوه بعسل اخرج الدود وحب القرع من البطن
واذا طبخ مع الارز او العدس وشرب بعسل فعل مثل ذلك ايضا واذا عمل منه ضماد
على البطن فعل قريبا من ذلك واذا اعتلفته الغنم سمنها واماح لبنها واما
النوع الثالث من الافسنتين المعروف باسطوسقر فقد بينا ان هذا الاسم اسم له
من بلده التى ينبت فيها لان اسمها ساطونيا وقال قوم سنادوسول وصورته
شبيه بصوره الافسنتين الا انه اقل بزرا منه وقوته وفعله مثل قوه الشحم
وفعله وما هو داخل فى هذا الجنس من النبات القيصوم ۞ اما القيصوم فتسميه قوم
البلعاسيف وجوهره جوهر ارضى غليظ الا ان فيه حرارة بها لطافه
كثيره حتى صار يسخن ويجفف فى الدرجه الثالثه لان الانسان اذا دخن فى طعمه
واضاف الى طعم الافسنتين شبيها فى ذلك لانه يجد مقدار العبض فى الافسنتين مقدار
ليس باليسير ويجد فى القيصوم بسيرا لا مقدار له لانه يخفى عن الحس حتى
ان

ان الطباع لا يستمريه لان المرارة والملوحه والحده قد غلبت عليه واخفت
غيرها من الطعوم ولذلك صار اضراره بالمعده كاضرار الشحم بها ومما يدل على
قوه حرارته انك لو اخذت قلوبه وزهره وورقه يحرق بها وقضبانه وسحقتها ثم
نثرتها على جراحات طريه لقيت من الوسخ لوحدتها ساعه ان تباشر الجراحات تلدعها
وتسحجها ومما يدل على منافره الطباع لها القوه فعلها وصعوبته ومما يدل ايضا
ان الانسان اذا سحق منه شيا وانقعه فى زيت وصبت ذلك الزيت على الراس او
على المعده لوجد تسخينا قويا واذا مسح ذلك الزيت على بدن اصحاب النافض
العارض فى الحميات الدايره فى وقت ابتدا النافض او قبل وقته اذهب النافض
وقلل تاثيرها حتى لا يشعر صاحبها بها واذا شرب طبيخه كان فعله فى قتل الدود
التى فى البطن اكثر من فعل الافسنتين ومساويا لفعل الشحم ومما يدل ايضا واضح
على ان فى القيصوم لطافه ليست باليسيره لسلطف الحرارة له على ما بينا و
لذلك صار مقيا للحصا التى فى الكلى ونافعا من لسع العقارب والرتيلا واذا
شم منه اكثر من المقدار صدع واذا عمل منه ضماد نفع من اوجاع الارحام
ومن الاورام البلغمانيه وخاصه اورام الارحام واذا سحق وطبخ بدقيق
الشعير حلل الاورام الجاسيه وجميع ما ذكرنا موجود فى ورقه وزهره
وقلوبه واما قضبانه فخسيسه لا منفعه فيها اصلا واما رماد القيصوم
فيلدع الجراحات لدعا كثيرا لان قوته فى الحرارة واليبوسه اكثر من قوه رماد
اصول القصب المحرقه ورماد القرع اليابس المحرق ولذلك صار نافعا من دا
الثعلب ومسرعا لنبات شعر اللحيه العسر الخروج اذا طلى على الموضع بعض
الادهان الملطفه مثل دهن الخروع ودهن الفجل والزيت العتيق وفى نسخه اخرى
الزيت العتيق وفى نسخه اخرى الزيت المحلوب من سقمونيا لان نفع الادهان
وتوسعها بلطافته وبحرارته واذا خلط بالدهن المتخذ من الادخر والزيت فعل مثل
ذلك ايضا ... وفى على هذا ... ان ... الفعل التى
...

هذا الجنس ۞ **في شجرة مريم** اما شجرة مريم فحار يابس في الدرجة

الثالثة اذا اشتم نفع من الزكام العارض من البرودة او الرطوبة واذا اكتحل

بمائه مع العسل نفع من الماء الكائن في العين **في الكشوث** الكشوث

مركب من مرارة وعفوصة والاغلب عليه العفوصة ولذلك صارت حرارته

في الدرجة الاولى ويبسه في الدرجة الثانية ولما فيه من المرارة ويسير الحرارة

صار ملطفا مفتحا لسدد الكبد والطحال وكسر المرارة ومنقيا للعروق

والاوراد من الفضول الغليظة المرية ومن ذلك صار نافعا من اليرقان العارض

من سدد الكبد والمرارة واذا شرب سكنجبين نفع من الحميات المتمادية

وخاصة حميات الصبيان واذا شرب عصارته الرطب مع سكنجبين نفع

من اليرقان وادر البول وللعفوصة واللذعية صار دابغا للمعدة ومقويا

لها وللكبد جميعا الا ان الاكثار منه يثقل المعدة لقوة قبضه وخاصة بمفسه

العروق والاوراد من الفضول المرية والنفع من الحميات المتطاولة

وخاصة حميات الصبيان فان قال قايل واذا كان الكشوث يثقل المعدة لقوة

قبضه وقبضه في الدرجة الثانية فلم لا كان الافسنتين اشد اثقالا للمعدة منه لان

قبضه في الدرجة الثالثة قلنا له لان في الافسنتين حرافة بها يحلل ويحدر عن المعدة ما

يحس ثقله ولذلك يسهل منه **في الشوكة البيضا المعروفة بالباذاورد**

اصل هذه الشوكة بارد في الدرجة الاولى وقبض وجفف تجفيفا معتدلا ولذلك

صار نافعا من استطلاق البطن قاطعا لنفث الدم واذا عمل منه ضماد قوى الاعضا

على دفع المواد المنصبة اليها ويحلل الاورام الرخوة واذا تمضمض بمائه نفع من وجع

الاسنان ودمى اللثة واما بزر هذه الشوكة فان فيه قوة مسخنة ملطفة بها صار

محللا منقيا نافعا لاصحاب التشنج والكزاز واصحاب الحميات المتمادية

المتولدة عن الرطوبة **في الشكاع** واما الشكاع فقوته كقوة الباذاورد

الا ان يبسه وتجفيفه اقوى ولذلك صار نافعا من وجع اللهاة ومن النزوف العارضة

لما



للنسا ومن الاورام الحارة الحادثة في المقعدة ومن جميع العلل التي ينفع فيها

الباذاورد. واما اصله فيدمل القروح لان فيه قوة دابغة باعتدال ۞

في الشوحج وهو المعروف بالحبيك اما الحسك فمركب من جوهر رطب يسير

الرطوبة وجوهر يابس يسير اليبوسة ومن الجوهرين جميعا صار باردا الا انه

يختلف على حسب اختلاف انواعه لانه يكون على ضربين احدهما بري ينبت في

البر والخرابات والارضية غالبة على جوهره وله ورق شبيه بورق البقلة الحمقا

الا انه ارق قليلا وله قضبان طوال منبسطة على الارض فيها عند الورق

شوك ملزز صلب والصنف الاخر يغلب عليه رطوبة ضعيفة مكتسبة من

الما لان نباته على الانهار ولذلك صار ورقه عريضا وشوكه مخفيا وقضبانه

طوال مرتفعة من الارض وطرفا ساقه الاعلى اغلظ من طرف ساقه الاسفل وعليه

شبيه بالشعر رقيق على ورقه الشعر كشعر السنبلة وثمره صلب مثل صلابة

ثمر الصنف الاول وكلاهما مبردان وقابضان ومانعان من حدوث الاورام

الحارة بتقويتهما للاعضا على دفع المواد عنها ولذلك صار ضمادهما لكل موضع ينصب

اليه المواد واذا خلط احدهما بعسل ابرا القلاع والعفونات العارضة في الفم

وينفع من الاورام العارضة في اصل اللسان والحلق ومن يسحق من هذا النبات

عصارته ويستعمل في الكحل العين ومن الصنف البري خاصة واذا شرب رطبه

نفع من الحصا المتولد في الكلى والمثانة ولهذا يسعى بعض الناس نقيه للحصا

وزعم بعض الاوايل في هذا النبات ان له قوة يذهب بغوايل الادوية المدوقة

وان ما طبخه اذا رش في البيوت قتل البراغيث ۞

في الشوكة المصرية المعروفة عند اهل مصر بالسنط

وورقها يعرف بالقرظ وثمرتها تعرف بحب القرظ وبها يدبغون اهل مصر الجلود

وعصارتها تعرف بالقرقفيا واهل مصر يعرفونها بربّ القرظ والشجرة في جملتها عظيمة

صلبة ولها شوك غزير اشد صلابة من شوك العاطس فطول الشوكة مقدار عقد وقد اقل

لها

قليلا واما زهر السعتر وبمرها المعروف بخ ودب الغرط مدور مسطوح مثل شكل الحب
الترمس الصغير وهو في داخل غلف على حكايه حب الخرنوب الكاين في غلف الخروب
وهذا التمر يكون على ضربين كان منه ما يكون نيا فجاغير كامل النضج ومنه ما قد كمل
طبخه وصار في غايه النضج فما كان منه نيا فجا كان حابسا للبطن لفرط قبضه
وعفوصته لان الارضيه عليه اغلب وما كان منه كامل النضج كان ملينا للطبيعه
لان فيه حلاوه ورطوبه فاذا يبس وجف وزالت عنه رطوبته وعدوبته رجع الى
ارضيته ويبسه وصار حابسا للبطن وعصاره هذه الثمره المعروفه بالاقاقيا اذا
كان من ثمر قد استحكم طبخها وكمل نضجها وعذوبتها كان لونه اشد سوادا
واكثر اشراقا ولم يكن حابسا للبطن لان فيها عذوبه تمنعها من ذلك واما
دسقوريدس فزعم ان عذوبتها تلك تخرجها الى تليين البطن واذا كان هذه
العصاره من رطوبه نيه غير كامله للنضج كان لونها ياقوتيا يميل الى الحمره قليلا و
كان حبسها للبطن اقوى لان الارضيه والعفوصه عليها اغلب والمختار من
الاقاقيا ما كان كذلك وكان باضافته الى غيره من الاقاقيا اطيب رايحه واسمح
هذه العصاره يكون بان يوخذ الثمر ويدق ويستخرج ماوها بالدهق ويجفف بالظل
ويعالج في الشمس واذا اسحقت هذه العصاره وغسلت بالما العذب مرات فاد
ذلك بروده وضعف قبضها وقل لدغها وصلحت في ادويه العين واذا احدث
وسحقت باسرها من غير ان تغسل وصيرت في قدر من طين وجعلت في الاتون حتى تجف
فعلت مثل ذلك ايضا ولجالينوس في هذه العصاره قول قال فيه وان الاحسن في
هذه العصاره ان اجزاها غير متساويه لان جوهرها بجوهر بارد ارضي وخالطه
شي من جوهر المائي مع اجزا لطيفه مايله الى الحراره فاذا غسلت فارقتها
هذه الاجزا اللطيفه الحاره لانها تبقى في الما الذي غسلت به ولذلك صارت اذا
غسلت صار تبريدها في الدرجه الثانيه وتجفيفها في اول الثالثه واذا لم تغسل
كان تبريدها في الدرجه الاولى وتجفيفها في اخر الدرجه الثالثه وصارت

على ذلك ان انسانا لو اخذ منها شيا فسحقه على عضو صحيح لو جدها تحففه
وتعقده على المكان من غير ان يحدث فيه من البرد الا مقدار ليس بالكثير فقد
بان مما قلنا ايضاحا ان هذه الشجره قابضه جدا وثمرتها العصه واغصانها
ايضا كذلك ومن قبل ذلك صارت عصارتها نافعه من سيلان الرطوبات المنحدره
الى الارحام ومن النتو العارض فيها وفي المقعده واذا شربت او احتقن بها
عقلت البطن واما ورق هذه الشجره فانه ما دام اخضر طريا فان ماه طري
ملين للبطن لان فيه حلاوه ورطوبه واما يابسه فحابس للبطن لعدمه الرطوبه
المكتسبه من الما ولذلك صار الطري منه اذا دق واستخرج ماوه وشرب منه
مقدار نصف رطل شي من تليين البطن واحدر ما في المعده من الرطوبات المرويه
وينفع من الجرب الغائص من الرطوبات المتعفنه وخاصه اذا ادمن اخذه اسبوعا
واما الصمغ المستخرج من هذه الشجره فهو المعروف بالصمغ العربي والمختار منه ما كان
شكله دوديا ولونه ابيض او احمر صافيا مقيلا براقا ذو مستشف يكاد
البصر ان ينفذ لصفايه ومشاكلته لصفا الزجاج المذاب وبعده ما كان
ابيض او احمر صافيا نقيا وان لم ينفذ البصر وادنى انواعه ما كان شبيها
بالراتنج اعني صمغ الصنوبر وقوة هذا الصمغ قابضه مقويه معريه ملينه لخشونه الصدر
والريه ومانعه لحده الادويه اذا خلط معها ولذلك صمغا كثير في بلد الحجاز
من شجر يعرفونها هناك بام غيلان يزعمون انه للصمغ المعول على الحقيقه وهو صمغ
ونقايه الا ان غروبه اكثر قبضه ولذلك صار اكثر موافقه في تليين خشونه الصدر
والريه وخشونه المعي من الصمغ المستخرج من شجره الاقاقيا والصمغ المستخرج من
شجر الاقاقيا او شيخ لتقويه المعده والمعا لان قبضه اقوى واذا احماه جميعا
حبسا للبطن ونفعا من سحوج الامعا وزعم دسقوريدس ان شجر الاقاقيا ايضا
في بلد يقال لها نبار اوقا وبلد يقال لها سطرقو لا غير شجره اخرى يستخرج
منها قاقيا نشبه الاقاقيا المصريه غير ان شجرتها اصغر وا عمما ولها ايضا

سوق كانه للسلق وورقها شبيه بورق السذاب وبزر يشبه الحرف
بزر في غلف مزدوجة في كل غلاف ثلثة اقسام او اربعة وبزرها اصغر من العدس
وقبضها كقبض القاقيا الا ان فعلها اضعف قليلا

في الانجرة المعروفة بالقريص واهل مصر يسمونها الحريق اما
الانجرة فتسخن وتجفف باعتدال في اخر الدرجة الثانية ولذلك صارت
قوتها تلطف وتحلل وتجلو وتحرك ومن قبل ذلك صار اذا شرب منها
وزن درهم لطف الطبيعة باعتدال واحدرت البلغم وليس فعلها لذلك
بانها تفعل فعل الادوية المسهلة الفاعلة لكن لما فيها من الجلاء والتحليل و
التلطيف للطافة حرارتها وبعدها من الاحراق ومما يدل على ذلك ما يظهر
من تنقيتها للصدر والرئة من الاخلاط الغليظة من غير لذع مع انها عند
ابتداء انهضامها تولد في المعدة رياحا نافخة لان حبه طبعها الاول طبعها
التحليل والتلطيف لكن بعد انهضامها ولذلك قال جالينوس ان
الانجرة غير نافعة بالفعل لكنها نافعة بالقوة اراد بذلك انها بعد انهضامها
ما تظهر تاثيرها من قبل لانها تحتاج ان تلبث حتى تفعل وتملك هضمها
قبل ان يظهر فعلها وبعد انهضامها صارت مولدة للرياح
والنفخ ولرياحها العصبية ونفخها صارت معينة على الانعاظ زائدة في الجماع
وخاصة اذا استعملت مع البصل والبصل ايضا كذلك بعد لا زيادة في الغذا
وزيادة الغذا زيادة في المني ومن خاصتها اسهال البلغم وورق الانجرة
اقل حرارة من بزر الانجرة لان حرارته في اول الدرجة الثانية ادنى وسطها و
اذا طبخ كما يطبخ الكرنب واكل اسهل البطن واذا حمل على الاورام الصلبة
التي في اصل الاذن حللها **في الحرف المعروف بحب الرشاد**
واهل الحجاز يسمونه الثفا اما الحرف فيلتمس على ضربين لان منه الاحمر
ومنه الابيض المسمى بالسفينة والصنف الاحمر ما كان بابليا ولقوته

انواع

قوة مسخنة محرقة كاحراق الخردل ولذلك صار شبيها به في اكثر اسبابه وافعاله
لعله في كلها ويدل على ذلك لذعه المعدة وافساده لها واضراره بعصبها الا ان
فيه قوة ملطفة وطاعة مطلقة للبطن ولها صار مخرجا للدود وحب القرع من البطن
محللا للاورام الطحال منقيا للعفونات والجرب المتقرح وفي الكثير منه يحدر رطوبات
للمعاشة من المثانة والارحام حتى انه كثير ما يحرك لقطر البول ويسهل الاجنة
واذا عمل منه ضماد بعسل وحمل على الطحال فعل فيه ما يفعله اذا شرب واذا حمل
على القروح العفنة نقاها واذا طبخ في الاحسا نقى الصدر والرئة من الاخلاط
الغليظة ونفع من الربو والبهق لتنقيته الفضول بقوة واذا شرب نفع من ٢
نهش الهوام ولسعها واذا دخن به موضعا طرد الهوام منه واذا غسل
بماه الراس نقاه من الاوساخ والرطوبات اللزجة ونفع من تساقط الشعر واذا
خلط بسويق وعجن بخل وحمل على الاورام حللها واذا حمل على وجع الورك المعروف
بعرق النسا سكن وجعه العارض من البلغم واذا عمل منه ضماد بما وملح انضج الاورام
الغليظة الحارة وخاصة الدماميل واذا حمص وشرب بعض الاشربة القابضة
للبطن منع الاسهال العارض من الرطوبة ونفع من الزحير وسحوج المعا السفلى العارض
من البرد ولذلك استعمل المطبوخ محمصا في سفوف المسهلين واما ورق الحرف
فانه اذا كان يابسا كانت قوته قوة الحرف الا انه دونه قليلا واذا كان رطبا كان
بسبب رطوبته التي فيه المكتسبة من الماء اقل لذعا وامن الضرر كثيرا ولذلك امكن
ان يستعمل مع الطعام على سبيل الادم **في الحرف الابيض المسمى بالسفينة**
واما الحرف الابيض فافضله ايضا ما كان بابليا وهو نبات له ورق مبسوط
على الارض مشرف الاطراف وله قلبة دقيق طويل طوله قريب من شبر يخرج منه
شعب كثيرة وعلى القلب كله ثمر واسع وفيه بزر اصغر من بزر الحرف الا ان
شكله مدور على شكل الحلمنج والبزر ساهر منه الا انه ليس بساطع الساطر بل
كانه بلا صفرة ويغص الى البياض فهو ينبت كثيرا في الطرق والسباخات وعلى

للحيطان والسطوح ولذلك يسميه اهل بيت المقدس حرف السطوح لانه ينبت
على سطوحهم كثيرا وفي هذا النبات رطوبة لزجة ولبزره حرافة وامتحان وتقطيع
وتلطيف واذا احتقن به اسهل دما واذا شرب ادر البول والطمث وقتل الاجنة واخرج
الديدان الباطنة وزعم ديسقوريدس انه اذا شرب منه وزن اكسوبافن احدر من
صفرا بالاسهال والقى قال واضع الكتاب ولا اعلم باي شي يفعل ذلك وهو على ما هو
عليه من الحرافة والحدة الا ان يكون يفعل ذلك بخاصة فيه كالسقمونيا واما الاكسوبافن
فانا وجدناه في بعض النسخ خمسة عشر قيراطا وفي بعضها اوقيتين والربع وفي بعضها
اوقية والربع وفي بعضها ستة عشر مثقالا وحكى ديسقوريدس عن قراطيس انه كان
يقول ان من الحرف صنفا احمر يسميه بعض الناس خردلا فارسيا وهو نبات عريض
الورق كثير الاصل ينفع في اخلاط الحقن النافعة من عرق النسا في السعد

اما السعد فان الذي ينتفع به منه اصله فقط وقوته قوة مسخنة مجففة لانه مركب
من مرارة وعفوصة مع حرافة يسيرة وعطرية طاهرة فلمرارته وحرافته صار
مقطعا للبول مجففا للرطوبات مدرا للطمث والبول وبخاصة بول المستسقين و
اصحاب الحصى لانه يحلل الحصى ويفتته ولقبضه وعطريته صار مقويا للمعدة نافعا
من القروح العسرة الاندمال لفضل رطوبة فيها وذلك لتجفيفه وتنشيفه
الرطوبات ولذلك صار نافعا من قروح الفم واللثة والمختار منه ما كان كثيفا
مكتنزا وزنيا ذكي الرائحة وحاد الطعم مثل السعد الطرسوسي والدمشقي
والذي يؤتى به من جزيرة يقال لها ... لان ما كان كذلك كان مسخنا
قويا على تفتيح افواه العروق سريعا في ادرار الطمث والبول ونفث الحصا
واذا عمل منه ضماد نفع من برد الارحام وانضمام افواهها واذا شرب نفع
من سم العقارب غير ان الاكثار منه قالوا انه يجفف الدم ويفني رطوبته
حتى انه ربما اوقع صاحبه الى ان يؤول امره الى الجذام في القلقاس

اما القلقاس وهو اصل نبات يشبه الكرنب له ورق عريض مستدير
واسع

واسع على شكل الترمس يكون وطول الورقة شبر ونصف او اوسع
من ذلك ولكل ورقة من ورقه قضيب يقوم على غلظ الاصبع وطوله شبر او يزيد
وثبات القضيب من الاصل الذي في الارض لانه ليس لهذا النبات ساق ولا ثمر والموضع
الذي يتصل به القضيب من الورقة يحيط به ملتفا على حكاية ورق القنبيط الا ان ورق
القنبيط ابن لعله وهو اسخف واضيق واقل خضرة وورق القلقاس اوسع وانعم
واشد خضرة واحرى من ورق الموز في خضرته وفي جسمه ولبانه واوفقه
ونضارته واما اصله فشكله يشبه شكل الابنج الا انه طاهر للجس
مثل طائر الوالح المعروف بجودا لبند وداخله ابيض كثيف مكتنز مشاكل
للموز الاخضر وفي طعمه قبض يسير مع حرافة قوية يدل على حرارته ويبسه فاذا
سلق بالماء وزالت حرافته جملة والتبست معافية من القبض اليسير لزوجة مغرية كانت
فيه لا تظهر الا ان الحرافة كان يغطيها ويسترها ولذلك صار عسر الانهضام بطيء
الانهضام ثقيلا للمعدة لكثافة جسمه ولزوجته الا انه لما فيه من القبض والعفوصة صارت
فيه قوة مقوية للمعدة معينة على حبس البطن اذا اخذ منه مقدار لا يثقل المعدة ويحملها
يصيرون لثقله ولعسر انهضامه ولما فيه من اللزوجة والتغرية صار نافعا من سحوج
المعا وقشره اقوى على حبس البطن من لحمه لان القبض فيه اقوى وعليه اعلى وفي كلها
ديسقوريدس ان لهذا النبات زهرا على لون الورد فاذا انعقد عند سقوط الزهر
المجر يكون تفاحه الماء وفيه باقلي صغير اصغر من الباقلي اليوناني يعلو موضعه
المواضع التي ليس فيها باقلي من اراد ان يزرعه يأخذ ذلك الباقلي ويصيره
في كتلة طين ويلقيه في الماء فيتسع واما نحن فما شاهدنا له زهرا ولا شاهدنا
الباقلي الذي ذكره ولا سمعنا باصل حمته يوجد في جوف الارض لان ليس لهذا النبات
ساق اصلا على ما ذهبنا وانما اصل هذا النبات اخرى الاصول التي ...
نباته تفرع والباقلي اللاسري فروعا واسعة من غير ان يطرح لها زهر ولا ثمرة
لكن اهل الباقلانية يكون زهر ... حين ينبت وناحيته النبات بحدها

ماسر زمنها حسن للناس يحلو به لونه ملمس وزعم ديسقوريدس ان هذا الاصل
الضاني اذا وكل طريا ويابسا وزعم انه اذا عمل منه دهن شرب واذا شرب دقيقه
مثل السويق او عمل منه حسو كان مقويا للبدن نافعا من الاسهال المري وسحج
المعا ولما كان مما وصفناه خفافا على ان يكون منه سويقا ولا رايناه السنة كلها
في اوطاننا مثل بصل الاحمر وبصل الزعفران وما شاكل ذلك وزعم ان الذي يوجد
في وسطه الذي طعمه مر اذا سحق وخلط بدهن وقطر في الاذن سكن
وجعها وما شاكل هذا مما يخرج في وسط هذا النبت الذي قاله ديسقوريدس
ولا وجدناه السنة كلها الا كالموز الاخضر

في الكنجر

الكنجر العاقوبي والكنجر الذي هو الحرشف اما الكنجر فالغالب عليه
الحرارة واليبوسة الا ان حرارته الشمسية لان حرارته في اخر الدرجة الثانية
او داخله في الدرجة الثالثة ويبسه في وسط الدرجة الثانية وجوهره غليظ كثيف بطيء
الانهضام يولد دما يقرب من المرة السوداء الحريفة ومن خاصة جوهره انه اذا
طبخ بشراب وشرب طبيخه عقل البطن وادر بولا كثيرا منتنا ولذلك صار
يذهب بنتن رائحة الابط ومن سائر البدن لانه يخرج مع العرق من البدن ما كان من هذا
الجنس من الاخلاط وهذا الفعل منه يقع بحكم جوهره وخاصته لا بلطافته ولا
بحرارته ويبوسته لان من الحاج للناس ما لا يفعل ذلك وزعم ديسقوريدس
ان المحموم اذا شرب ماءه عقل بطنه وقد يسحج وهذا النبات صمغه اذا شرب
منه وزن مثقال بشراب العسل هيج القيء وزعم بعض المحدثين ان هذا
النبات يعين على زيادة المني مما يفعله الهليون

في الباذنجان

الباذنجان حار يابس في اخر الدرجة الثانية ويدل على ذلك مرارته وحرافته
وادباغه للسان والسمين ولما كان الاغلب على الدم المتولد عنه الحدة
والحرافة صار معا بلا للاحتراق سريعا ولذلك يستحيل من قرب ويميل الى
المرة السوداء الحريفة وهذه خاصته التي لا يشركه فيها غيره ومن قبل ذلك صار مفسدًا
للون

للون مسودا للبشرة ومولدا للكلف ومورثا للداء المعروف بالسرطان والداء
المعروف بداء الفيل وللاورام الجاسية الصلبة وللسدد واجود ما يحضر به
ان يشقق ويحشى جوفه ملحا ويترك طويلا في جوف ماء حار ثم يصب عليه ذلك
الماء ويعاد الى ماء ثان ويفعل ذلك به مرات حتى يصفو ماؤه ويذهب اكثر سواده
ثم يسلق ويترع من مائه الذي يسلق به ويعمل ويطبخ بلحم الجدي والدجاج والحملان واذا
اراد مريد استعماله بغير لحم طيبه بعد سلقه وغسله بخل ومري ودهن
لوز او دهن شيرج واستعمله واحمد الباذنجان ما كان صغيرا حديثا مما قد
زرع في سنته تلك وكان ذا مل للمرارة او سليم منها اصلا ان امكن ذلك واجود
ما يوكل به المقشر من قشره ونقص بعده الرمان المز وشرب ماء الرمان

في الكماة

ولما كانت الكماة تقبل كل الطعوم المخالطة لها دل ذلك على انه لا طعم لها
كما ان كل ما يقبل الالوان لا لون له ولما كانت الكماة لذلك وجب ان يكون
طبيعتها طبيعة القريب في الرطوبة غير انها اكثر برد اقل رطوبة لان الغالب
على جوهرها الارضية مع شيء من لطافة ويدل على لطافتها خفة جسمها وقلة
رزانتها لان قلة الرزانة دليل على اللطافة وقلة الرطوبة ومن قبل ذلك صار
الدم المتولد عنها اغلظ من المعتدل وليلا الا انه ليس بالردي وان كان
الاكثار منها يولد سددا ولذلك وجب ان يستعمل الكماة فيما يلطف غلظها
ويعين على هضمها والوصول الى ذلك ان لا يستعمل دون ان تقشر ويصب
عليها الماء ويطبخ الى ان تطبخ وتسلق بالماء والملح والعود حتى من سدا
سلقا بليغا ثم ينحى عنها الماء الذي سلقت به وتطيب بالمري والزيت و
الصعتر والفلفل او يوكل على وصعتر وفلفل وشراب عليها شراب
صرفا او عتيقا على حسب مزاج المستعمل لها لانه ان عاقبها غاص عن
الانهضام في المعدة تولد عنها دم يقرب من البلغم الغليظ اللزج واورث
ذلك

المدمن عليها يرجع في المعدة والامعاء واكثر ذلك يؤول امر صاحبها الى القولنج او
السكتة وهذه خاصتها اذا بعد انهضامها ولم تقبل النضج ولذلك يجب على من
كان من لحم باردا ان يستعمل بعقبها الزنجبيل اليابس والمربا وجوارش الليمون
وجوارش البلبل والفلفل وترياق الفاروق وما شاكل ذلك واما الياسمين فهي
اغلظ وابطأ انهضاما في المعدة ولذلك صار الافضل ان ينقع في الماء يوما وليلة
او يلقى في طبخ عدة مرات ليذهب من ذلك رطوبته فيسهل بها انهضامها و
نقل غائلتها وزعم الكندي ان من الكماة شيء ينبت في المواضع التي ينبت فيها الفطر
الردي وما كان منها كذلك كان اكثر بردا ورطوبة ومخصوصا يولد البلغم
الكثير الغليظ ومهيجا لعسر البول والقولنج والسكتة والفالج والذبحة القاتلة
لا التنافه ذلك من مجاورته الفطر لما في الفطر من الخاصية في احداث الريح واذا
اكلت فينبغي فيلت علاج ذلك ان يشرب ما طبخ عود الشبث مع بزر البقلة او
زهر اكل وشرب ايضا من رماد عود الكرم مثقالين مع شيء من ملح وخل حار وسقيا
او يوخذ من خرو الدجاج مثقالين يداف بسكنجبين وماء حار ويشرب ويتقيا جيدا
حتى يخرج غلظ الكماة من جوفه

في الفطر

اما الفطر فبارد رطب في الدرجة الثالثة ويدل على ذلك لدانة جسمه ورخاوته
وتفاهة طعمه وقبوله للطعوم كلها بالسوا الا انه على ضربين منه ما يؤكل ومنه
ما ليس بقتال والذي ليس بقتال فانه وان كان اولى خطرا فان فيه رطوبة غليظة
لزجة بعيدة الانحلال والانقياد لفعل الطباخ بها صار مذموما ايضا لما يسمع من الخطر
من الخلط المتولد عنه اذا نضج وكلما انهضم كان اغلظ من الخلط المتولد
عن الكماة التي لم يستحكم هضمها لانه اغلظ واكثر لزوجة واعدم قبول الاستمرا
وعر قبل ذلك صار احسانه في الحيلة لفضل والاصلح لمن اراد استعماله واحتمال
ضرره ان يسلقه بما فيه جعل فيه الجفوف طرى ... ويطبخ بخل او برى و
من عامة الزكى يسلقه به ويطبخ ... او ... بعض الاباريز الحارة التي تلطف
الغلظ

الغلظ مثل الفوذنج والصعتر والفلفل والزنجبيل ويشرب بعده سكنجبينا صرفا او
سكنجبينا ساذجا او سكنجبينا عنصليا على حسب طبيعة المستعمل لذلك
حرارة مزاجه وجفافه او برودته ورطوبته ومن كان من مزاجه باردا فلا باس بان
يستعمل بعد اكله الزنجبيل المربا وجوارشن الليموني وجوارشن الفلافلي والسكرنابا
وترياق الفاروق وان كان من الواجب ان يتوقى الاكثار منه اصلا او اجتنابه قبل
استحكام نضجه على ما وصفنا لتولد احد امرين اما ان يلتحم خمل المعدة بلزوجته
ذات الافة ويحدث العلة المعروفة بالهيضة فلو اسلم له والمعدة وادث واما
ان يبطئ انهضامه ولعسر انحداره يثقل المعدة ويضغط فم المعروف
بالفؤاد الاصغر فيحدث غشيا وعسر نفس وعرقا باردا واذا صار المرء
الى مثل هذا فلا بد ما يرام الا ان يستعمل القي بالاشياء الملطفة للفضول الغليظة
مثل المطرون والفوذنج الجبلي والزوفا والسكنجبين الساذج والماء الحار
واذا كان المزاج باردا رطبا فليكن السكنجبين عنصلا بزوريا لان ذلك ربما
قيا فطرا لاستحالة وصار خلطا بلغميا باردا شديد الغلظ وخلص صاحبه
مما لم يتقيا وهلك وان اخذ الفطر معتدلا يسيرا على ما وصفنا في التدبير
واحكام النضج ثم جاد هضمه في المعدة حسنا على غذاء كثيرا وان كان
رطبا ما يستحيل لغلظه ولزوجته ولذلك صار اكثر ما يخرج مع البراز صحيحا
واما الفطر القتال فان فعله وتاثيره يكون على ضروب لان منه ما يقتل
بافراط برودته ورطوبته اذا صار الى الدرجة الرابعة من التبرد والرطوبة ومنه
ما يقتل بافراط لزوجته وسده للمسام ومنعه من التحلل ومنه ما يقتل
بكيفيته فيه اكتسبها من المواضع التي ينبت فيها مثل ما ينبت منه بالمجاور الحديد
الصدئ او الخرق البالية والعفنة واما ذلك لنفسه لجوهره سريعه القبول للعفونة
والفساد ومنه ما ينبت بالقرب من جحور بعض الهوام فيستفيد منها كيفية
سمية ومنه ما ينبت بالقرب من اشجار لها خاصية ... لزوجته وغلظ مثل

اشجار الزيتون وما شاكلها والاشجار الدهنية الدسمة العديمة المقطع واللطف
وقد نستدل على معروف القطر المذموم الخسيس من خسيس اصلهما ما يحمله
على وجهه من الرطوبة الغليظة اللزجة والناس اكل اذا قطعته ووضعته في موضع
لقعر فسد لسرعة ومما يدفع ضرره اكل الكمثرى وشرب المطبوخ بالدهن
اوشرب الرماد بالخل والملح او بلعوق من الدنوك والدجاج معمول بعسل وخل
اوشرب طبيخ الفوذنج والزوفا والصعتر

في القوسه والجلجار والكشخ

هذه من جملتها بارده رطبه في الدرجه الاولى وهو خسيس من القطر الا انها
اذا هضمت لم تكن كمثلها بالمذموم كالقطر ومن القوسه ببلد الشام شي كثير
الان الخراساني اكثر منه واجود غذا ❁

في القثاء المعروف بالكثى ويسمى الاصف

اما اسم هذا الباب فيقسم ثلثة اشيا اصل القثاء وورقه وقشره وهي في
جملتها تتفق في انها واحد في درجة واحدة من الحرارة والسوسة اعني الدرجة الثالثة
لانها مركبة من طعوم ثلثة من مرارة وحرافة وعفوصة والمرارة والحرارة عليها
اغلب والعفوصة فيها اقل واخفا ولذلك صار محللا وقطاعة منقية للرطوبات
المتولدة في المعدة مفتحة اسداد الكبد محللة لحسا الطحال وغلظه مدرة للبول و
الطمث ولما قدمناه من فعلها صار اكثر استعمالها لها على مذهب الدوا الا على
مذهب الغذا لان الغذا المتولد عنها مذموم غير محمود من قبل انها ما دامت طرية
ومعها بعد الرطوبة الملتبسة من المائية والدم المتولد عنها حار مودي لحر الرطوبة
الغروية التي فيها وحرافتها وروحها فاذا صلبت وعتقت وزال عنها
الرطوبة الغروية وتحيف الى طبيعتها ومن اجل ذلك صار اشد لحرافتها واخص
بتوليد المرار الاسود الحريف لانه من جوهرها مدرس وصار من طبيعة الخشب
في اليبس عن عروق الزيت لها عنه حرافتها وحدتها وقلة الاشياء الموسة صارت

مطبوخة ردية لعصب المعدة لبلادها لاذا حرارتها وان فاقتها من سبب القبض
الذي لها نفوذ حرافتها ومرارتها ولهذه الجهة صار من الواجب ان لا يوكل
دون ان يسلق بالماء العذب سلقا بليغا ويرمى ماؤها الذي سلق به ليزول عنها
اكثر حدتها وحرافتها ويظهر عفوصتها ثم يوكل اما بالخل واما بالمري والزيت
والسداب او يوكل اما مطبوخة واما مقلية وكيف اكلت فيجب ان لا يعرى
الكسبرة لانها مخصوصة بدفع ضررها وقد يحمد ورقها وقضبانها بالخل
او بالملح ويوكل فما كان منها مخللا بالخل كان ملائما للمعدة ومقويا لها ومنبها
لشهوة الطعام الا انه معطش للحرافة لكن يبسه وتخفيفه وما كان منها
مملحا بالملح كان اميل لعذابه واقوى على الحرافة اللذاعة والزيادة في العطش
والاضرار بالمعدة وافساد شهوة الطعام واطلاق البطن وتوليد المرار الاسود
الحريف وذلك لحدته وحرافته وافراط يبسه ولذلك وجب ان لا يوكل الا
بعد ان يغسل من ملحه جيدا حتى يعذب ويوكل بالخل والزيت الانفاق واما
الكسبرة الرطبة المشروع الرعوه واحرى يوكل منها مطبوخا مع الفع
للمعدة واحسن غذا مما يوكل مملحا لان رطوبة الما وليانة دسم اللحم يزيلان
من حرافته وحدته ولا سيما اذا سلق بدبا واخرج عن مائه الذي سلق به
وطبخ بماء اخر وافضل ما في هذا الباب على سبيل الدوا اللحا الذي على الاصل
ويليه البزر والحب ويليهما الورق والزهر ومن قبل قوة اللحا الذي على
الاصل صار من انفع الادوية لجسا الطحال وتحليل غلظه وخاصة اذا دق في
شرب بخل وعسل ممزوجين او بخل وحده او بالسكنجبين وما شاكله لانه
يقطع الاخلاط الغليظة اللزجة ويخرجها بالبول والغايط ولشربها اخرج من
الغلظ شيئا دما مع شي من الاحتراق فيكون ذلك سببا ولكثرة تحليل لجسا
الطحال وسكنه او جاعه وكعب من سعف من حرب ولما كان ذلك على المكان
فلذلك صار قويا على دروز الطمث اذا شرب بعسل وما يقع من او صلاح النفرس

وللوهن العارض للآلات من انصباب المواد الغليظة اليها واذا طبخ شراب و
لغرغرته او مضغ مضغا جيدا حلب البلغم كثيرا واخرجه بالبصاق ونفع من الهل للراس
العضلة الخارجة من وسط الدماغ واذا طبخ بشراب او بخل وتمضمض به نفع من وجع
الاسنان واذا مضغ ايضا فعل مثل ذلك ولحا الحد وهو طري يعصر على السن الوجع
سكن المه واذا سحق وهو يابس وعجن بخل ثقيف وحمل على البهق نقاه وعصير
هذا النبات يفعل قريبا مما يفعله لحا الاصل والورق يفعل قريبا مما يفعله الثمر
والفاشرا من عصيره كل يوم درهمين وادمن على ذلك يلين يوما حلل ورم الطحال
بالبول والنجو واخرج مع الاسهال فضول دمية من جنس الصفراء واذا خلط
مع الاشج والكندر وعجن بخل وحمل على الطحال حلل ورمه واضمره واذا اخذ
قضبانه وورقه ودقت واستعملت وحدها او مع الادوية المحللة حللت الخنازير
وغلظ الاورام الصلبة لان فيها قوة مما ذكرناه في اللحا والثمر من الجلاء والتقطيع
ولحا السوسن في هذا فضل قاله وانا لا اعلم اني في بعض الاوقات حللت صلابة
الخنازير في ايام يسيرة بورق الكبر فقط وربما خلطت معه في بعض الاوقات
بعض الاشيا التي يمكن فيها ان تكسر حدته افتقاد اكثر الورم ملتهبا واذا كان
في الورق من القوة ما يفعل هذا الفعل فليس بعجب ان يكون عصارته تقتل الدود
الذي في البطن والدود الكاين في الاذن وخاصة ورق الكبر النابت في البلدان القوية الحرارة
فالطعم مثل الكبر النابت على بحر القلزم لانه حريف جدا يسقط اللحم واللثة حتى انه
كثيرا ما يفرح منه الاسنان ولذلك صار هذا الجنس من الكبر لا يصلح في شي من الطعوم اصلا
ومن قبل ذلك اجمعت الاوائل ان زيادة حدة الكبر ونقصانها واختلاف افعالها
في القوة والضعف على حسب المواضع التي ينبت فيها وذلك ان منه ما ينبت في البلدان
البارده الرطبه مثل البلدان الكثيرة البحار المروج والآجام وما شاكل ذلك ومنه
ما ينبت في البلدان الحارة اليابسة مثل البلدان الجبلية والمواضع الصخرية فما كان منه
نابتا في الجبال والمواضع الصخرية اليابسة كان اشد حرافة واقرب الى اليبوسة وابعد
من

من الغذا واسرع انحدارا الى المراد واخص بالاضرار بالمعدة الا انه اوفق لتفتيح
السدد وتقطيع الفضول الغليظة وما كان منه نابتا في المروج والآجام
والمواضع البارده الرطبه كان اقل حرافة واقرب من الغذا الا انه يولد الرياح
والنفخ واضعف فعلا في تفتيح السدد وتقطيع الفضول الغليظة ولهذه الجهة صار
الاختيار ان يختار هذا النوع من كان قصده تقطيع الفضول وتلطيفها من البصل و
الثوم والكراث

في البصل والثوم والكراث

اما البصل والثوم فاكثر ما يوكل منهما اصولهما وقل ما يوكل منهما اوراقهما و
قضبانهما الا ان تكون طرية رطبة وهذه الثلثة الانواع اعني البصل والثوم
والكراث فهي شديدة الحدة والحرافة من قبل انها مركبة من جوهر حار حريف
يخالطه جوهر غليظ ارضي وجوهر رطب مائي وجوهر لطيف هوائي وقد
تتبين هذه الجواهر بعضها من بعض عند دقها وعصرها واستخراج ما فيها
ورطوبتها لانا نجد الجوهر الرطب المائي والجوهر اللطيف الهوائي يتباديان
ويخرجان في الرطوبة ويبقى الثفل الذي هو الجوهر الغليظ الارضي في حرافة وحدة
وبيان ذلك ان انسانا لو اخذ احدها فدقه وعصره وتركه وقتا حتى يرسب كدره
ثم روّقه وصفاه لوجد الثفل غليظا ارضيا شديد الحدة والحرافة ووجد الرطوبة
مائية سيالة فيها حرافة لطيفة هوائية الا ان بين كل واحد من هذه الانواع الثلثة
اعني البصل والثوم والكراث وبين الآخر فرقا ما وقيل ان البصل يسخن في اول
الدرجة الرابعة ويرطب في وسط الدرجة الثالثة والثوم يسخن ويجفف في الرابعة
والكراث يسخن في الدرجة الثالثة ويجفف في الثانية ولذلك صار البصل اذا استعمل
نيا احرقه ولد في المعدة فضلا حادة وزيادة رطوبة اصلا لما ترديه من يوحشه
معطشة مهيجة للعطش والرياح النافخة مولدة لخبث النفس والصداع ومن الهوس
كثيرا ما يتولد من ... الذي ... الى الدماغ ومن قبل ذلك صار الاكثار
منه مهيجا لاختلاط العقل وفساد الذهن ... احلام ردية ومرض الماليخوليا

وخاصة اذا استعمل بعقب الامراض واذا احتقن به يقدر على تسهيل الدوار اذ فيه
وبحسب الحاجة اليه كان منه دوا مسخنا ملطفا للفضول الغليظة ومقطعا للاخلاط
اللزجة مفتحا لافواه العروق مدرا للبول والطمث مسكنا للحشا الحامض منفتقا
لشهوة الطعام محللا لسطح البدن محللا للمحاللات منها جالبا للعرق ملطفا للبطن
زائدا في المني بزيادة رطوبته مقويا للانعاظ بكثرة رياحه منبها لشهوة الجماع فوق
حرارته الا ان ما يتولد منه من الغذا ردي جدا وان كان لا يعدله اذا كان نيا
ما اذا سلق بالما مرتين او ثلث ورمي ماوه الذي يسلق به يذهب اكثر حرافته ويبقى فيه
بقية من التلطيف ويعطي غذا يسيرا ليس بالردي وصار دون ذلك للبول الشي ولذا
الكحل بمايه مع العسل جلا غشاوة البصر العارضة من الرطوبة الغليظة وزاد في حدة
النظر ونفع من نزول الما في العين واذا خلط بمثله من الزوفا المسحوق سكن حرقة
العين واذا اكتحل به نفع من الحكاك العارض من الرطوبة واذا اسعط بمايه نقى الرطوبة
الغليظة من الدماغ واذا تغرغر بمايه صماد مع ملح وسذاب وعسل نفع من عضة الكلب
الكلب واذا خلط بما من كان وطلي على البهق والكلف في الشمس نفع منها واذا خلط
بملح ووضع على الثواليل التي يقال لها اسرفلعها واذا دلك مع حرمه على دا
الثعلب كان يسرع لخروج الشعر اسرع من [illegible] له اذا طلي على المواضع
واذا قطر من مايه في الاذن نفع من الثقل والطنين العارض للسمع ونقى المدة من الاذن
وينفع من الكلب اذا وضع نيا واذا قشر البصل واخذ قلبه وغرز في دبر [illegible] وتحمله
الانسان في المقعدة فتح افواه عروق البواسير وادر الدم منها وما كان من البصل
[illegible] اقل رطوبة اغزر كان توليده للرياح اكثر وما كان منه حرافته اشد
فرطوبته اقل مثل البصل المعروف بالطرحسان كان توليده للرياح اضعف و
البصل المستطيل اقل حرافة من المدور لانه اغزر رطوبة ولذلك صار و
استطال والابيض من البصل اقل حرافة من الاحمر والرطب اقل حرافة من اليابس
لمائيته ورطوبته الملبسة من الكا والمطبوخ اقل حرافة من النيء والمخلل بالخل والملح

اقل

248

اقل حرافة من النيء ايضا وان كان المطبوخ افضل من المخلل بالخل والملح كثيرا
ولا سيما اذا سلق ورمي ماوه وطبخ بما ثاني والبصل العسقلاني اكثر نفخا ورياحا
لانه اكثر رطوبة واقل حرافة ولذلك صار مطلقا للبطن مولدا للدود في المعا
ولهذه الجهة صار غير محمود لمن عرض له شي من الغثي ومن اراد ان يدفع ضرر
البصل النيء فليلقه بالخل مرات ويأكله بالجوز المسوى والخبز المبلل بالزيت ويأكل
الخبز المشوي يزيل رائحة البصل واذا اكل الخبز بالزيت والسمن فقط مع خبز
مشوي كان ابلغ له في ذهاب رائحة البصل النيء في الاسفار والمواضع المختلفة المياه
[illegible] ضرر المياه ومن البصل نوع يسمى بالفارسية طرحسان يقول انه بصل ملقح
بثوم ولذلك صار له حرافة الثوم ويبسه ورطوبة البصل ولطافته ومن قبل ذلك
صار اقل انواع البصل رياحا واقواها على تقطيع الرطوبات الغليظة اللزجة وانفع
من سم العقارب والحيات

في البصل البري المعروف بالعنصل و يسمى باليونانية سقيل ويسمى ايضا بصل الفار لانه يقتل الفار

اما العنصلان فهو على ضربين لان منه الابيض ومنه الاحمر والابيض منهما افضل
بالنفع من الاستسقا لان فيه قوة حادة محرقة مقطعة [illegible]
اسهال [illegible] في الرحم [illegible] ولذلك صار ملطفا ملينا للبطن مدرا
للبول منقيا لمجاري الصدر والرية من الرطوبات الغليظة اللزجة ولهذه الجهة
صار نافعا من الربو والبهر والتحشرج والسعال العارض من الرطوبة الغليظة
اللزجة ومن الاستسقا والرقان الكائن عن السدد المتولدة عن المواد الغليظة
وان كان من الواجب ان يحذره من كان في صدره وريته او في معايه شي من قروح لانه
يلذعها بحدته ويوذيها ويدل على ذلك انه اذا دلك به ظاهر البدن احرق
في الجلد حتى يشققه ويدميه وخاصة اذا فعل ذلك به في الحمام ولذلك صار من اكل
[illegible] واذا شوي [illegible] علاجه
[illegible] ويسقى عصير العوسج [illegible]

الدن بالنار ومن خاصيته انه يسهل الغائط وقد يستعمل على ضروب من الصنعة ويختلف
افعاله على حسب اختلاف صنعته وذلك ان منه ما يدق ويعصر ماؤه ومنه
ما يقطع ويجفف ويستعمل ومنه ما يشوى ويسلق ويستعمل فاما عصيره فانه
اذا اختلط مع دهن مثل وزنه مرة او مرتين عسل منزوع الرغوة وطبخ وعمل منه لعوق
نفع من الربو والبهر والبحوحة العارضة من الرطوبات الغليظة اللزجة واذا
دق وعمل منه مرهم من بين الاعماق وراسه نفع من شقاق الرجلين واذا طبخ بخل وعمل
منه ضماد نفع من لسع الافاعي واما المشوي فانه يدخل في كثير من المعجونات المسهلة
للاخلاط الغليظة مثل اللوغاذيا وما شاكله ويدخل ايضا في الاشربة المسهلة الموافقة
لاصلاح المعدة مثل السكنجبين ونحوه واذا اخذ منه مشويا مجففا وزن ثلثه اوبولوسات
دق وعجن بعسل وعمل منه لعوق كان صالحا للذين يسكون بعدهم ويكون الطعام
يطفو [illegible] واسهل بلغما غليظا لزجا واعان على ادرار البول ونفع من العصر
الربو والبحوحة ومن الخفقان العارض من سدد الكبد المتولدة عن الرطوبات الغليظة
واذا اكل مسلوقا فعل مثل ذلك ايضا واذا شوي ودق وجعل على الثاليل التي
يقال لها [illegible] وعلى [illegible] العارض من البرد كان نافعا ونزع [illegible]
وجعل في [illegible] وخلط بعسل واكل لين البطن واذا علق لا يستعمل على باب
[illegible] للهوام والمجفف منه من غير ان يشوى يستعمل بالخل والترياق [illegible]
والمختار من الاسقيل ما كان لونه مائلا الى البياض [illegible] معتدل متوسط بين
اللطافة والغلظ [illegible] الكافية البصلة [illegible] الرطوبة السليمة من العفونة
وينبغي ان يحذر منه البصلة الواحدة المفردة النابتة في الارض وحدها فلا تستعمل
منه الا ما كان حوله بصل كثير من جنسه فان [illegible] فانه في كيفية
شوي الاسقيل [illegible] ان ياخذ البصلة
[illegible] على [illegible] اطراف [illegible] الرطب [illegible]
[illegible] وسقيه [illegible] عجينا او طينا حرا [illegible] اما حجرا واما
اسود

اسود ويكون تحت الجمر والطين على ثخن الاصبع ويدخلها في تنور او يستعملها في سود
ثم تترك بجمرة الليل الى الصبح ويدرها حتى يشوى الجمر ويكمل نضجه ويخرجونه
ثم يخرجها من النار ويدرها حتى تبرد ويقشر الجمر عنها ويقطر [illegible]
فان رايتها قد نضجت حسنا [illegible] واكملت النار فعلها في باطنها والا [illegible]
ثانية عجينا ويفعل بها كفعله في المرة الاولى من ادخالها الفرن او التنور الى ان
يستوي عجينها [illegible] ذلك [illegible] الى ان يكمل نضجها ثم تفرق طبقاتها بعضها
من بعض وتجفف في الظل في مهب الرياح الشمالية او الشرقية ويكون قبل كمال
نضجها لانها اذا لم تنضج كان [illegible] مضرة للمعدة والعطر مهيج للقيء الكثير
ولما كنت تجفيفها من غير ان تشوى [illegible] طاقا طاقا وتقطع على النصف
وتنظم في خيط كتان ويفرق بين القطعة والقطعة كيلا يتصل بعضها ببعض ولا
يمس بعضها بعضا وتعلق في الظل في مهب الرياح حتى تجف وقد يربى الخل بالعنصلان
ويقع في السكنجبين من هذا الخل ايضا [illegible] معسل ويستعمل في سقيه المعدة من الرطوبات
الغليظة اللزجة ويسمى [illegible] صفة [illegible] الخل بالعنصلان [illegible]
لخل بالعنصلان فعلى ما اصف لك يوخذ [illegible] بصل العنصلان [illegible]
الرطبة [illegible] من القلوب يقطع على النصف [illegible] خيوط [illegible]
او خيوط كتان [illegible]
[illegible] وكلا [illegible] وتوخذ الخيوط التي فيها العنصلان
[illegible] على وجه الخل ويربط اطراف الخيوط بالزنار الذي في وسط الاجانة
[illegible] طرف الخيط الواحد من جانب الاجانة الواحد والطرف الاخر [illegible]
حتى يبقى عنصلان كانه سقف مسطوح على وجه الخل من غير ان يمس الخل [illegible]
على وجه الاجانة غطاء [illegible]
[illegible] الحكمة كيلا [illegible] الشمس [illegible] شهر [illegible] ثم [illegible]
[illegible] ويستعمل عند الحاجة [illegible]

على هذا المثال يوخذ عنصلان ابيض فيقطع ويشك في خيط ويفرق بين القطع حتى
لا يماس بعضها بعضا ويجفف في الظل في مهب الرياح الشرقية الشمالية العين يوما
ثم يوخذ منه منا ويلقى عليه اثنى عشر قسطا خل ثقيف ويترك مع اخرجه اقساط الخل
ويغطى الاناء ويطين الوصل ويطرح في الشمس ستين يوما ثم يعصر ويرمى بثفله ويستعمل تصير ع
الخل ومنهم من كان ياخذ العنصلان فيقطعه ويلقيه في الخل من عشر ان يخمر ويدعه
في الخل ستة اشهر ثم يعصر ويصفيه ويستعمله ويكون ما يلقى على المر من العنصلان من الخل
مقدار نصف ما قدرناه في الباب الاول وهذا الضرب من خل العنصلان يستعمل على
سبيل الدوا لا على سبيل الغذا واذا تحسى منه صلب اللثة وحسا جسم وصفا الكوشّ
الصوت وقواه وينفع من ضعف المعدة وسوء الهضم والسدد واحساء الريح و
يقوي البدن الضعيف ويفيده صحة ويحسن اللون ويلطف البصر واذا قطر
في الاذن نفع من الصمم واذا تمضمض به شد اللثة المسترخية واذهب بخر الفم وطيبه
وقد يستعمل من العنصلان شراب انا ذاكره عند ذكري الشراب ان شا الله **في الثوم**
الثوم على ثلث ضروب لان منه البري المستعمل في الطبخ ومنه المسماه بالنوناسه
يسقر ودواس اي الثوم الكراث ومنه الثوم البري المعروف باسقرودون و
زعم ديسقوريدس انه يسمى ثوم الحية فاما الثوم البري والغذا المتولد منه
يسير جدا مضر بالمحرورين باصحاب من كان من مزاجه يلهبها لان حرارته ويبسه في وسط
الدرجة الرابعة ولذلك صار له قوة وطاعة مقطعة محففة للمني مفتحة للسدد محللة
للرياح الغليظة فاذا احتاج من كان مزاجه باردا رطبا اعان على درور البول
واطلاق البطن واذا احتاج من كان مزاجه يابسا فعل عكس ذلك ولذلك
يجب على من اراد استعماله ممن كان خايفا من حرارته الهضم من قشره و
يسلقه بما العذب ويلقى من ملح ثم يقليه بدهن لوز او دهن شيرج ويستعمل بعد
ذلك بخل ابراد وباي شي احب من طين عوامله بعدها ويطبخ او يقلا فيما لذلك
او حماض الاترج وما يقطع ذلك حرافة من الفم اذا هو بعقبه واذا الثوم يسخن الاحشا

ومصمص بعد ذلك بشراب ريحان ومن منافعه على سبيل الدوا انه اذا اكل نفع
من عضة الكلب الكلب واذا اكل اعطى منفعة من نهش الافاعي والحيات وبخاصة الحية التي
يقال لها امرس وهي حية احا السعه عصى للملسوع منها سيلان الدم ومرض الاسعه
لان الثوم يقوم في نهش الهوام مقام الترياق ولذلك اذا دق
وعمل منه ضماد وضمد او شراب وجعل على نهش الحيات ولسع العقارب نفع منها
واذا دق الثوم وخلطه بحدايا دسم وعمل الجميع بزيت عتيق وعمل منه ضماد
على لسع العقرب جذب السم الى خارج وابطل فعله واذا شرب بطبيخ الفودنج الجبلي
قتل القمل والصبان المتولد في سطح البدن واذا اكل نيا او مشويا او مطبوخا نفع
من السعال المتقادم والرطوبة وصفا للون المتغير من الفصول البارده واذا
احرق وعجن بعسل وعمل منه لطوخ ابرا البثية ملون الدم الميت العارض تحت العين
واذا عمل كذلك وبلدفه دهن بال ابرا دا الثعلب واسا السعفه واذا دق من غير
ان يحرق وعجن بخل وعسل نفع من دا الثعلب والبهق والقوابي والبثور اللبنية وقروح
الراس الرطبة والجرب المتقرح والابرية التي في الراس واذا طبخ ورقه مع ساقه وجلست
المراة في ماءه ادر الطمث وطرح المشيمة وقد يفعل ذلك ايضا اذا ادخن به واذا شدخ
من حشيشه ملعوقا وشرب دهنه وشرب عليه ما السيسبان المطبوخ اخرج الدود
وحب القرع من البطن واذا شرب بسكنجبين نفع من وجع الطحال واذا طبخ مع دهن
الصنوبر والكندر وامسك ماؤه في الفم نفع من وجع الاسنان العارض من الرطوبة
والبرودة واذا دق وخلط مع ورق التين والشهدانج وعمل منه ضماد نفع من عضة
ابن عرس وزعم ديسقوريدس ان حليط يسمى طوطر بعاونه اطبا النصارى و
اطبا الفرس من الثوم والرسن الاسود انه اذا اكل ادر البول وفتح افواه
العروق ونفع المحبونين **في الثوم المعروف باسقرودون** اي الثوم الكراث
هذا الثوم يشبه نباته نبات الثوم البستاني وفي طعمه شيء يشبه طعم الثوم وطعم الكراث
جميعا وهذا سمي الكراثي ولذلك صار له قوة مركبة يفعل فعل الثوم والكراث جميعا

الا ان فعله اضعف من فعل الثوم الحمصي وليس له طعم سعدي وهو كل كما يوكل
الكراث الشامي في الثوم البري الذي يسمى اسقرديون ويعرف ايضا بثوم الحية
هذا الصنف من الثوم احد واقوى من الثوم البستاني لان رسم جميع الاشياء البرية
ان يكون اقوى من البستاني في الحرارة واليبوسة لعدمها المياه وجفاف الجو
النابت عليها وهذا الثوم مركب من طعوم مختلفة لان فيه مرارة وحرافة وقبض
ومن حرافته وحدته يسمى ثوم وان كان فيه بعض شبه الثوم وله قضبان مرتفعة عليها
زهر احمر قاني وقوته مسخنة مفتحة للاعضاء الباطنة مدرة للبول والطمث
واذا دق وهو طري وشرب او طبخ وهو يابس وشرب ماؤه نفع من نهش الهوام ومن
سم الادوية القتالة واذا شرب منه وزن مثقالين بشراب العسل نفع اللذع
العارض في المعدة ومن نفخ الامعاء ومن عسر البول العارض من الرطوبات
الغليظة اللزجة الزجاجية ونقى الصدر من الكيموسات الغليظة الفجة واذا
خلط وهو يابس مع جوز وعسل ولاسيما وعمل منه لعوقا كان صالحا للسعال
المزمن ونفاخ العضل واذا خلط بعسل وطلي سكن الاورام المزمنة العارضة فيما دون
الشراسيف واذا احتملته المراة ادر الطمث واذا شرب عصارته نفع من جميع ما ذكرنا
من الاوجاع واقوى ما يكون منه المجلوب من بلد يقال له سطس ومن الجزيرة التي
يقال لها اقريطي

في الدي واردقطن وهو اللوف
وهو اللوف الملكي ويعرف بشجرة الجنس

اما اللوف فيختلف في قواه وافعاله على حسب اختلافه واختلاف المواضع التي
ينبت فيها لان في جنسه يكون على ضربين لان منه نوع يسمى باليونانية ارن ونوع
يسمى دراقنطس فاما ارن فله ورق يشبه ورق دراقنطس الا انه اصغر منه
وله ساق طوله نحو شبر وازيد قليلا ولونه فرفيري [illegible] شكله شكل دستبج
الهاون وغاية [illegible] زعفراني اللون واصله ابيض وهو في حرارته ويبسه دون
حرارة دراقنطس ويبسه كان اسخانه وتجفيفه في الدرجة الاولى ولذلك استغنا

في اصلاحه بطبخه مرة واحدة فقط لانه ابرد واقل حرافة ولذلك صار عداوه
اصلح من غيره احد امطر الا انه من الافضل بل من الواجب ان يرمى بمائه الذي
يسلق به ويطيب بالخل والمري والخردل والمري لانه وان كان في طبعه قطاعا
ملطفا فان جرمه غليظ لحوم غليظ الشلجم يحتاج لذلك الى ما يعين على هضمه
لسرعة والمحمود من هذا النبات اصله لانه اقل حرافة من ورقه ولحمه و
قد يستعمل ورقه للاكل على الكامخ ويخلط ايضا ويطبخ ويوكل واذا اكل
طريا قطع الاخلاط لقطعها بلبعا ونقى ما في الصدر والرئة من الرطوبات اللزجة
واما اصله فزعم فيه قوم انه زايد في الجماع مدر للبول واما النوع الثاني المعروف
بدراقنطس وهو اشد حرافة واقوى مرارة من النوع الذي قد تقدم ذكره ولذلك
صار اسخانه وتجفيفه في الدرجة الثالثة عند [illegible] من النصف ومن البزر النقص
اذا كان [illegible] الكنس اعني الحرافة والمرارة دفع بعض اضرارها بالمعدة
ولما في هذا النبات من الحرافة والمرارة صار مفتحا لسدد الكبد والطحال ملطفا
للاخلاط الغليظة اللزجة وعصارته تنفع من الناصور العارض في العين المتولد عن
اثار القروح واذا اطلي على اثار داء الثعلب نفع منه وانبت الشعر فيه
ولا يحصل في استعماله على سبيل الغذاء ان يسلق مرتين ويرمى بمائه الذي يسلق
به ليذهب عنه حرافته ويطيب بعد ذلك بالخل والمري والخردل والزيت
ليعين على ذلك على تلطيف غلظ جرمه وبزر هذا النبات اقوى من ورقه واصله
ولذلك صار اصله اذا دق وخلط بخل وطلي على البهق نفع وذهب به واذا
طبخ بشراب وطلي على السرطان العارض من البرد ازاله وعصارة [illegible] فاذا
غمس فيها صوف واحتمل في الانف نفع من الاورام المتولدة في المنخرين المعروفة
عند المتطببين بالكثيرة الارجل اعني الاورام الناشئة المعروفة عند اصحاب الجراحات
بالبواسير [illegible] اما الكتنا فان اهل [illegible] يسمونه البرواق
[illegible] واصله [illegible] الشواش [illegible] الفصل [illegible] وكلوا [illegible] و

ويفتح السدد ويدر البول والطمث ويسهل القيء ويسقى من نهش الهوام ومن
اليرقان العارض من سدد الكبد المتولدة عن الرطوبة ولذلك صار قوم من
الأطباء يطبخون قضبان هذا النبات لأصحاب اليرقان ويسقون ذلك الماء أما
الجوهرية وإذا شرب منه وزن درهم بشراب نفع من نهش الهوام وإذا شرب ورقه
ودهن بشراب نفع من لسع العقارب ومن سم الحيوان المعروف بالدبر وإذا
عجن ورقه وأصله ودهن وضمد بشراب وحمل على موضع النهش أو اللسع
فعل مثل ذلك أيضا وإذا طبخ بزره في الخمر وضمد به القروح الوسخة نقاها وسحقها
وإذا حمل على الأورام المتولدة من الرطوبة وخاصة أورام الثدي والأنثيين حللها
وإذا دق أصله وعصر ماؤه وخلط بشراب حار عسل من صوف وعرال وطبخ
كان منه دواء نافعا من الرطوبة العارضة للعين ومن السلاق والاحتراق العارضان
للجفان وإذا أحرق الأصل وحمل رماده على داء الثعلب أنبت الشعر فيه وإذا
أخذ ماؤه وخلط بكندر ومر وعسل وشراب وفتر وقطر في الأذن نفع المدة
منها وإذا قطر ماؤه في الأذن المخالفة للضرس الوجع سكن وجعه وإذا حفر
الأصل وجوف وصير في تجويفه زيت وحمل على رماد حار حتى يغلي ودهن
به الشقاق العارض من البرد أو طلي على حرق النار نفع من ذلك نفعا بينا وإذا
دلك البهق والقوابي بخرقة خشنة في الشمس ثم لطخ عليها بالأصل المدقوق المعجون
نفاها وإن خلط معه شيء من الكبريت كان أقوى لفعله وإن أحرق الأصل بالنار كان
أشد لإسخانه وتجفيفه وأقوى لتحليله وتلطيفه ونفع من داء الثعلب إذا حمل رماده
عليه وإن عولج كما يعالج البرص حتى يبرأ ويزول عنه صعف فعله على سبيل
الدواء وصار عندي أصلح وشاهدت رجلا بالإسكندرية ممن كان يجمع العقاقير ويدعي
صنعتها يزعم أن أصل الخنثى هو الكندر لأنه شبيه بعود الكندر وذلك البطولة في
الأصل فيعلم أنه شبه غلطا لأنهما وهم وفيه بصل كبير لطيف يعلق به وإذا نزع ذلك
البصل منه صارت صورته صورة عود الكندر وأما أنا فإني أحدث هذا الأصل حقيقة
و

والمخنثة في تفسيح الطلاس وحدثت له في ذلك فعلا ولا تأثيرا ولا رأيت له
حرارة الكندر فسألت ذلك الرجل عن السبب في هذا فذكر أن هذه خاصة حسنة
المغرب أنه لا يعطش ولا يحتاج منه شراب في فصل الحر

في بصل الزيز ويسمى المصلوس وأهل إفريقية يعرفونه بالبطر

أما بصل الزيز فيقول على ضربين لأن منه كل ما يجلب القيء ونوع لا يجلب القيء والذي
لا يقيء فإنه وإن كان ألطف كثيرا لأن فيه حرارة وحرافة وقبض ليس باليسير فلعله
صار مقويا للمعدة وللمرارة صار عن ضار للاحتياج إلى أن يهرق في أدويته ومداره
شيئا لأن جرمه وإن كان غليظا فإن في قوة حرارته ما يفي لحلطه ولعل ديسقوريدس
أن الأحمر منه أفضل للمعدة لعونته لها بجفافه والعفص وقلة المرارة إلا أنه أغلظ
وأبعد انهضاما والذي مرارته وضعف قبضه إلا أنه ألطف وأعون على الانهضام
وإن استعمل أعان على نفوذ الطعام وولد نفخا وربما أحدث انتفاخا ولذلك
وجب أن يتوقى الإكثار منه ويقتصر منه على البصلة أو البصلتين لأن الإكثار منه
مذموم جدا لفساد جوهره وزخامته فإن سلق بالماء مرارا ثم أريق الماء الذي
سلق به حتى يزول عنه مرارته التي لها كان غليظا ضعيف فعله في تسهيل ما
يخرج من الصدر والرئة بالنفث وصار ربما نال البدن من غذائه الكثير واحد
عسران الدم المتولد عنه أغلظ من المعتدل وأكثر لزوجة ولذلك صار غذاؤه
كثيرا زائدا في اللحم لا سيما اللحم ليكثره رياحه ونفخه ومن قبل ذلك صار زائدا
في الإنعاظ ومقويا لشهوة الجماع والسبب في زيادته في الإنعاظ رياحه النافخة للعصب
وفي تقويته لشهوة الجماع زيادة حرارته وإعزاز المني بكثرة غذائه وقد حكي
عن قوم امتحنوا ذلك لحاجتهم عليه فأدركوه حسنا لأنهم كانوا يجدون المني
بكثرة في أبدانهم وتقوى شهوتهم على الجماع عند إدمانهم عليه ومن الفضل للقصد
في طبخ هذا البصل على طبخه ... أو طعمه الكثرة لأنه قليل الإسهال للأعمال الطبخ
للكشف فإذا طبخ ونطبخ بالخل والمري والزيت كان ذلك مما يشفي طبعه وزادهم

علايه وسرعه انهضامه فان كان من الافضل ان سوى الاكثار منه لان ذلك مضر
بالعصب ومن منافعه على سبيل الدوا انه اذا اسلق واخذ بالخل كان نافعا من وهن الطحال
غير انه مضر باطراف عصبيه وهو مضر بالعصب على ما بين انفا واذا
خلط مع الدوا المعروف بقوموس وطلي على الكلف في الشمس وعلى الاثار السود
العارضة من اندمال القروح نفع منها واذا سوى في رماد حار وخلط مع
رووس سمك صغير مالح المعروف بالصير المحرق نفع من القروح العارضة في الراس
واذا خلط بصفرة البيض وعمل منه ضماد نفع من الثواليل وفي لثة الدم
العارضة تحت العين واذا اخلط بالسلحفى قلع البثور اللبنية من الوجه واذا اخلط
بنطرون مشوي نفع من الابرص والحالة من الراس ونفع من القروح الرطبة العارضة
هناك واذا عمل منه ضماد بعسل نفع من عضة الكلب الكلب ومن السوهل العارض
للمستسقى واذا عمل منه وحده ضماد كان نافعا لالتوا العصب ووهن العظام
والبرص العارض في اللحم والجرح السلي من عض السبع

في الزيت المقلى

واما الزيت المقلى فان اصله مشاكل لاصل الزيتون المأكول الا ان ورقه ادق واطول
يسيرا وقوته اسخن واشد ومن خاصته اذا اكل او طبخ هيج القي

في العاقر قرحا

اكثر ما يستعمل من العاقر قرحا اصله فقط وقوته قوة محرقة في الدرجة الرابعة ويدل
على ذلك حرافته لانه عند الذوق يحذي اللسان حذيا كثيرا قويا جدا ويجلب البلغم وينفع
ويسكن وجع الاسنان العارض من البرد والرطوبة واذا طبخ بخل وتمضمض به فعل
مثل ذلك ايضا واذا سحق وخلط بزيت ومسح به الظهر والقطن قبل ادوار الحمى ذوات
النوايب نفع من النافض العارض فيها. واذا مسح به البدن كله نفع من الكزاز ومن 2
فساد الحس وبطلان الحركة العارض من غلبة البرد على الاعصاب

باب [illegible] الامانس

القول في الكمثرى

اما الكمثرى فيكون على ضروب منه بستاني ومنه بري والبستاني مختلفة [illegible] بعضها

بعضها بعضا ويدل على ذلك اختلاف طعومها لان الاغلب على طبعها المرارة
مع يسير من قبض. واما الرطوبة منها فان فيها مع مرارتها وقبضها من الرطوبة المائية
المكتسبة من الما مقدارا ليس باليسير الا انها رطوبة فانه من اجل مرارتها ولذلك نسبها
الفاضل ابقراط الى الاسهال وسمى قبضها او حصر البطن لانه قال ان الكمثرى الرطبة
حابسة للبطن مسكنة للحشا الحامض واذا اكلت بعد الطعام جلبت النوم واما
دسقوريدس فنسبها الى البرودة وحكى انها محللة للخمائر وانكر جالينوس ان تكون
محللة للخمائر [illegible] على ما في الخمائر من الحشا والغلظ وما كان كذلك فحاجته
الى ما يلطف اكثر وقول آخر لجالينوس قال فيه ووافق على النسب الذي من اجله
نسب دسقوريدس الكمثرى الى البرودة علة والمرارة على طعمها اغلب من
السوائل المرارة دالة على حرارة ملطفة اذ ضيفة ومن فعل الكمثرى على سبيل الغذا
انها عسرة الانهضام فالغرض من سرعة النضج فان اكلت بما الرمان او بما الرمان الحلو
وشي من [illegible] فتواها على فم المعدة الصفرا وسكن
اللهيب العارض في المعدة واما على سبيل الدوا فان ما ها اذا عمل منه لطوخ مع عسل
وزيت نفع من الشري العارض من الدم الغليظ واذا خلط ماوها باسفيداج
الرصاص وخل ودهن ورد او [illegible] وخل ودهن ورد وطلي على الاورام الحارة
سكن حرارتها فاذا اخلط بدقيق خبز وسويق او دقيق العدس نفع من الحمرة العارضة
من المرة الغليظة ووافق دسقوريدس جالينوس على ان هذا الفعل للكمثرى
لا يكون الا في آخر العلل بعد سكون حدة الفصل ولهذا لان العلل الحادة في
ابتدائها تحتاج الى ما تبرده وتقويه اكثر وتحلله وتلطيفه اقل وفي منتهاها
تحتاج الى ما يحلله ويلطفه اكثر ويبرده ويقويه اقل والكمثرى تحللها
ويلطفها اكثر فهي اذا في منتهى العلل افضل ومن الكمثرى ما كان له
وضع في السما فانه اذا شرب من عصارة الكمثرى [illegible]
مع الخبيث كله احدث [illegible] في الصوت ويسهل الاخلاط [illegible] حتى يصير صاحبها

[illegible]

كالسلوان المحمريا للغوط الفسح وعلاج ذلك ان تقيا صاحبها بالعسل وماء الشبت
والبورق والملح والزيت ويسقى ايضا الافسنتين مع الشراب ويحسى صفرة البيض
مع ملح قليل ويطعم السمك بالفلفل والدارصيني والزنجبيل ويحسى ايضا مرق الدجاج
ومرق الاوز واما حب الكسبرة اليابسة فيجفف في الدرجة الثانية ولذلك اذا
سحق وعمل منه ذرورا على المواضع التي ينبعث منه الدم قطع سيلانه واذا شرب منه
اليسير مع المسحج اخرج الدود الطوال من البطن واسم محمد على زيادة في المني
ولا اتفق على السبب في ذلك على قلة علاته ووجوه كلها واذا احمص عمل الطبيعة
واذا انقع قبل ان يحمص فيما حصرم او ماء رمان حامض او ماء حماض الاترج يوم وليلة
ثم جفف في الظل وحمص بعد ذلك كان اقوى لحبسه للبطن وقطعه لاسهال المرة
وان شرب منه وهو غير محمص كان مقداره كثيرا قتل سدد وحدث يبس
وافسد العقل ولذلك وجب ان يحذر الاكثار منه والادمان عليه لان ذلك ربما قتل

في الكسبرة البرية

واما الكسبرة البرية فان الخلط يشبه رائحة الكسبرة البستانية الا ان صورتها مخالفة للصور ربما
واذا شرب منها طرب واختلط في البدن كله وعرض لصاحبها بحوحة في صوته واختلاط
في عقله وبرد في اطرافه علاج ذلك ان يسقى صاحبها طبيخ السمك بدهن حل ادبس او
يسقى ربا ما حار او سايطل العنب وماء حار ويلزم ذلك من ادبلبه ويكون الغذا
يسير مطبوخ بعصافير او عصافير اسفيذباج او دجاج سمين او ما ساكل ذلك من
الاغذية الدسمة الاهضام ويلون شرابه شرابا مصرفا فان سكنت العلة والا سقي
المطبوخ للصوفو بلبن البقر او طبيخ الافسنتين بالطلى

في الكسبرة المعروفة بالبرشياوشان وتسمى ايضا شعر الجبار وشعر الغول

وانما سمي بهذا الاسم لان قضبانها دقاق على دوم الشعر وسواد ورقها يشبه ورقه
الكسبرة البستانية الا انه سقفه الطول قليلا وللمتغير البريالنم ورائحتها
وطعمها مخالفة لرائحة الكسبرة وطعمها وليس لها زهر ولا ثمر ولا ساق قائم لان قضبانها

يخرج

يخرج من الاصل نفسه واصلها لا ينتفع به وليس يظهر فيها حرارة ظاهرة
ولا برودة كذلك فلذلك نسبتها الاوائل الى الدرجة المتوسطة من كان الكيفيتين لانهم
وجدوها في اسلافعلها بلطف وتحلل ثم تجفف بعد ذلك تجفيفا معتدلا ومن قبل
ذلك صارت معينة على تنقية الاخلاط الغليظة اللزجة المتولدة في الصدر والرئة
وما ينفع من الربو والنهر وعسر النفس واوجاع الطحال وعسر البول ويحبس البطن
للبطن وتنقية الحمى واذا شرب نفع من نهش الهوام والحيات ويقطع سيلان
الفضول الى البطن وقطع دم المراة النفسا واذا عمل منها طلا على داء الثعلب انبت
الشعر فيه واذا خلط بلادن ولوفا وشراب ودهن اس ودهن السوسن وعمل
منه ضماد على الشعر لينه وحفظه ومنع من تساقطه وطبيخها اذا خلط بشراب وماء ل
وغسل به الراس فعل مثل ذلك ايضا واذا خلط طبيخها بنطرون وغسل به الراس نقاه
من الابرية وجفف القروح الرطبة التي في الراس واذا حمل على الخنازير حللها واذا خلط
بعلف الديوك والسمان قواها على الهراش وزعم ديسقوريدس ان الرعاة كانت
تصير هذا النبات بالليل في خطاطيف الغنم لمعرفتهم بمنفعته في دفع الاسقام عن الغنم
وزعم الكندي في كتابه الذي في التمام ان الاكثار من هذه الكسبرة يولد النسيان في
العقول ويحدث في الاطراف وانطلاقا في الصوت ويظهر الحكة في البدن كله واذا
عرض شاربها اخبا عرضت له مثل هذه الاعراض ايضا علاج ذلك ان تقيا بماء ... و
ماء حار ثم يسقى طبيخ الشبت مع الدهن ... ادهله ويسقى الافسنتين مع الشراب او الافسنتين
المطبوخ بالطلى ويسمى ... الصرف والغذاء عصافير اسفيذباج او عصافير مطبوخا
بالسمن

في السذاب

اما السذاب فنوعان لان منه البري ومنه البستاني
والبري يحرق واسد كثيرا والبستاني لان حرارته ... في الدرجة الرابعة حرارة
البستاني ... في الدرجة الثالثة ويدل على ذلك قوة حرارة البري وحدته وان كان ليس
انما يحرق ... منه ... فقط لكن يحرق منها ايضا لحرارته قوية والبستاني ...
الاسم الا ان قوته قطاعة للطافة ... الاخلاط الغليظة اللزجة بالبول ويحلله

للرياح والنفخ وقاطع للبلغم ومنشف للرطوبات ولهذه الجهة صار هذا النوع من
السذاب البري اوفق الاشيا للمعا السفلى لانه يحلل رياحها وينفخها ويلطف ما يوافيه من الرطوبات
الغليظة اللزجة فيها واذا طبخ مع الشبث وشرب طبيخه سكّن الامغاص العارضة من الرياح الغليظة
والرطوبات اللزجة واذا طبخ بالزيت واحتقن به حلّ النفخ المرتبكة في معا القولون والمعا
المستقيم واذا شرب مطبوخا بالزيت اخرج الدود وحب القرع من البطن واذا طبخ
بالشراب حتى ينصف وشرب طبيخه نفع من الاستسقا وخاصة الاستسقا اللحمي واذا سحق
وعجن بعسل وطلي على المواضع التي بها البرص والبهق نفع من احتباس الارحام واذا
اكل قطع ادرار الطمث وادر البول والطمث وجفف الثفل وعقل البطن واذا
اكل مع الجوز والتين اليابس فعل فعل الادوية المسمومة ونفع من ضرر الهوام والنابت منه بالبر
من سحر السرا اوفق للطعام واذا مضغ بعد اكل الثوم والبصل اخفى روايحهما
وسترها واذا خلط بعصارة الرازيانج والعسل والخل نفع من ظلام البصر
[illegible] الماقي العين واذا خلطت عصارته بالسمن [illegible] والعسل وعمل منه لطوخ
نفع من القوابي [illegible] واذا خلطت عصارته [illegible] على القوابي والثاليل و
البهق الاسود ازالها واما بزر السذاب فانه اذا شرب بشراب نفع من الادوية القتالة
واذا شرب بعسل وبالحمص نفع من العوارض العارضة من البرد والرطوبة واذا سحق وجعل
في الانف قطع الرعاف وافضل السذاب بحرارته في الدرجة الثالثة ويبسه في الثانية
ومن منافعه انه طارد للرياح محلل للرطوبات [illegible] الحاسة في الدماغ واذا
استعط به مع ما [illegible] من الادوية النافعة من ذلك والسذاب البري يجمع ما ذكرنا
افعل واقوى فعل ومما يستدل به على ذلك ان الانسان الذي يجمع [illegible] بعد طلوع
[illegible] سرا [illegible] في سطح [illegible] وحكه [illegible] لذلك
[illegible] على جميع الابدان [illegible] وجهه [illegible]
ان عصارة السذاب [illegible] على [illegible] ولع اصطفن
ان [illegible]

على بعض بعرو بالعموس انه اذا اكل قتل ولذلك عن الموضع الذي ينبت فيه ذلك السذاب
انه جبل الاماعي **في الكمون** الكمون ينقسم قسمة اولية على صنفين
لان منه البستاني ومنه البري والبستاني على صنفين لان منه ما هو طيب الطعم مثل الكمون
الكرماني المعروف عند ابقراط بالملوكي اي الملوكي ولون المصري وبعدها جميعا
سائر الكمون وافضل ما يستعمل من هذا النبات بزره وقوته مسخنة في الدرجة الثالثة
مجففة في الثانية لان فيه قوة ما [illegible] فلهذا يقطع سيلان الدم ويجفف رطوبات المعدة الفضلية
وبحرارته يحلل الرياح والنفخ واذا طبخ بالزيت واحتقن به نفع من الامغاص العارضة
من الرياح الغليظة النافخة واذا انضمد به [illegible] مع دقيق الشعير فعل مثل
ذلك واذا شرب بخل ممزوج نفع من عسر النفس الذي يحتاج معه الى الانتصاب وقطع
سيلان الرطوبات المزمنة [illegible] الى الارحام واذا تحملته المراه
[illegible] قطع الطمث واذا سحق واستنشق قطع الرعاف واذا شرب بشراب نفع
من نهش الهوام وخاصة التي [illegible] انه اذا ادمن شربه اورث
[illegible] المطبوخ به عن لون البدن واورث الوجه صفارا واما البري فصنفان
[illegible] له ساق دقيق طويلة [illegible] عليه اربع ورقات رقاق مشققة
مثل ورق الشاهترج وعلى طرف القضيب رؤوس صغار مستديرة [illegible] مقدار
[illegible] ومنها [illegible] صغير [illegible] اشد
حرافة من الكمون البستاني واذا شرب بالماء نفع من الامغاص والنفخ واذا شرب بالخل نفع
من الفواق من البرد والرطوبة واذا شرب بشراب نقا البلة العارضة في المعدة
ونفع من ذوات السموم من الهوام واذا مضغ وعجن بزيت وعسل وعمل منه ضماد
نفع من [illegible] من الرطوبة وذكر ديسقوريدس نوعا من النبات الكمون ليس بستاني
وزعم انه شبيه بالبستاني يخرج من جانبيه غلف صغار عاليه شبيهة بالقرون المعوجة
فيها بزر شبيه بالشونيز اذا شرب نفع من نهش الهوام [illegible] وينفع بعض
البول ولذلك العارض من الحصا والذين يبولون [illegible] وزعم ان

للافضل ان يشرب بعده بزر الكرفس واما النوع المعروف عند ابقراط باللوسطيون
فزعم ديسقوريدس فيه ان له ساقا صغيرة دقيقة شبيهة بساق الشبت ذو عقد وورقه شبيه
بورق اكليل الملك والورق الذي في اعلا الساق ارق وهو شبيه بالرازيانج وعلى طرف الساق
اكليل فيه ثمر اسود مصمت مستطيل على طول بزر الرازيانج الدقيق وادق منه وفيه
حرافة وعطرية وقوة هذا النبات واصله مسخنة هاضمة للطعام نافعة من اوجاع الجوف
والاورام البلغمانية والرياح النافخة وخاصة يهيج المعدة ولسع الهوام ويدر البول والطمث جميعا
واذا تحملته المراة فعل مثل ذلك ايضا ويدق ويطبخ جيدا ولذلك يستعمل في الطبيخ عوضا
من الفلفل

في الكمون الاسود المعروف بالشونيز

اما الشونيز فيسخن
ويجفف في الدرجة الثالثة وله قوة غواصة ملطفة محققة بها صار محللا للرياح النافخ
في الغاية والنهاية وهذا مما يدل على ان احكام يصحح وا ماديه لطافة قوية عن ضعف
ويدل على ذلك نيابته وقوة المرارة وقد بين ذلك جالينوس في كتاب الحمام حيث قال ان
الجوهر الارضي اذا بلغ الغاية القصوى في اللطافة صار مرا واذا كان الشونيز هذه
الحال وفي هذه المرتبة وليس يمكن ان يكون قاتلا للدود التي في البطن ايضا لا اذا شرب
فقط لكن اذا احتمل على البطن من خارج لان كل شي يفعل شي منه هذا الفعل وان كان لا
يفعل ما يفعله الشونيز في جلاء ذلك من قطع العلل التي يبشر منها الجلد اذا احتمل
على البدن من خارج ويقلع الثواليل المتعلقة به والثواليل المسلمة والخيلان اذا عجن
ببول عتيق وطلي عليها واذا شرب الشونيز مع النطرون سكن من عسر النفس العارض من
الرطوبات الغليظة اللزجة واذا دق يشربه وطلي مع الماء والعسل ادر البول و
الطمث وفتت الحصا واذا طبخ بالخل وتمضمض به نفع من وجع الاسنان العارض من الرطوبات
المتعفنة واذا احمي وسحق وصير في خرقة وادمن شمه نفع من الزكام العارض من البرد و
الرطوبة الغليظة واذا استعط به نفع من الرطوبة البينة المولدة للفالج واللقوة واذا
شرب منه مقدار درهم نفع من نهش الرتيلا وشاع عند الاطباء واتفقوا على ذلك
الشونيز انه اذا اكثر منه قتل وقد ادعى الكندي انه علاج كالخرج واكل القطر

في الشبث

واما

واما الشبث فيسخن على ضربين لان منه ما يستعمل رطبا ومنه ما يستعمل يابسا فما كان منه
رطبا كان الامر فيه بين انه اقل حرارة وازيد رطوبة من اليابس للرطوبة المائية التي فيه بعد
باقية ولذلك انضاجه اسرع وجلبه للنوم اكثر وكذلك تحليله للرطوبات ونفعه للنفخ
وان كان التحليل انما يكون من قبل ان الغليان لا يسخن الا اسخانا معتدلة ورطوبة جوهرية محموده
ورطوبة الشبث الطري عرضية فضلية مكتسبة من الماء واما جالينوس وديسقوريدس جميعا
انه اذا ما كان يسخن من الاكاليل على روسهم في وقت شربهم النبيذ واما اليابس من
الشبث فحرارته في اخر الدرجة الثانية مبتدا الثالثة ويبسه في وسط الدرجة الثانية
واذا طبخ فصار له مبرد بالزيت صار في الزيت قوة محللة منضجة للسدد مفتحة
للتعب مستجلبة للنوم منضجة للاورام الرخوة لان الزيت اذا طبخ صار من عداد
الادوية المحللة المفتحة المنضجة واذا كان اسخن من الادوية التي كذلك قليلا واما
بزر الشبث فانه اذا شرب ادر اللبن والبول ونفخ البطن ونفع من الانفاخ العارضة
من الامتلاء وهذه خاصته واذا احرق صار اسخانه وتجفيفه في الدرجة الثالثة و
نفع من القروح المتقادمة العارضة في طرف الذكر لانه يجففها ويدملها

في الكرويا

الكرويا على ضربين لان منه البستاني المعروف بالكرويا على الحقيقة ويقال له القرنبادين ومنه
الكرويا البري المعروف بالقرطانا ويقال له الحولقار واما الكرويا البستاني فيسخن و
يجفف في الدرجة الثالثة لان فيه حرافة لطيفة معتدلة بها صار نافعا للمعدة المرطوبة
لانه بلطافته يعين على الهضم ويطرد الرياح ويحلل النفخ ويدر البول ويخرج الدود
وحب القرع من البطن وهذه خاصته ولما فيه من هذه الافاعيل المحمودة صار الاوايل
يستعملونه في المعجونات التي من شانها تقوية الهضم وليس هذا الفعل في بزره فقط لكن
في جملة نباته فلذلك صار واصله يطبخ مثل الجزر ويوكل ولع بعض الاطبا ربما
مثل ... ما سواه ... ان ... الكمون الا انه اقوى
على الهضم ... ما النبطي الذي به ... حرافة كثيرة

لما

وقد احتج الاوائل على ان حرارته في الدرجة الثالثة وحرارة الكمون في الثالثة

في الكبابا التي المعروفة بالقرطانا والقرنعاد

اما القرطانا فقوتها قوة تسخن اسخانا قويا وان كان دون الحرف في الاسخان ويدل على ذلك ضعف حرافته وذكا رائحته ولذاذة طعمه وقبول الحاسة له ومن البين ان بحسب نقصان حرافته وزيادة لذاذته وقبول الطباع له لذلك نقصان حرارته وحدته بالاضافة الى حرارة الحرف وحدته الا ان فيه من اللطف ما صار بها مائلا للبرود وجالبا للعرق ونافعا من السعال المتقادم ومن استرخا العصب ووهن العضل ومحللا للانتفاخ العارض من الرطوبة واذا شرب بخمر او طلي نفع من اوجاع الكلى ومن عسر البول ولسع العقارب وقال ديسقوريدس ومن لسع سائر الهوام واذا شرب منه وزن درهم مع قشور اصول الغار فتت الحصا واذا احتملته المراة الحامل طرح الجنين واسقطه واذا خلط بخل خمر ثقيف وطلي على الجرب والقوابي والسعفة المسترطبة التي في الراس نفعها وابراها

في الفلفل والدار فلفل

اما الفلفل فهو ثمر نبات ينبت بارض الهند له اصل يشبه بالقسط وقضبان مستطيلة مدبجة اجود لين له ورق يسمى وهو هذه الحال الدار فلفل ثم يخرج في حولها وكالخلة حب صغير مثل حب الخاورس فاذا استكمل نضجه ولحقت اجزا القضيب وصار كالعنقود في جوفه حب صغير وهو الفلفل فمنه ما يجنى وهو بعد حصرمي غير كامل النضج واكثر ما يجنى الا بعد كمال نضجه وادراكه فما جنى منه وهو بعد حصرم غير كامل النضج كان لونه ابيض وسطحه املس وشكله مدحرج مستدير وتعرفه العامة بالفلفل الابيض واما الفلاسفة والمتطببون فيعرفونه بحصرم الفلفل وما جني منه بعد كمال نضجه كان لونه اسود وسطحه خشن متشنج فهو مدحرج وهو الفلفل المشهور المستعمل في الطعام والابيض من هذين الصنفين هو اقلهما حرارة وحرافة واكثرهما قبضا وذلك لفجاجته وغلبة الارضية عليه ولذلك صار الين مذاقا واشد تقوية للاحشاء ولهذه الجهة اختارته الاوائل فيما كان من الادوية المقوية منه الشيء واختارت الفلفل الاسود فيما كان من الادوية الملطفة والمقطعة فمن اجل ذلك من راسه

الابيض يسخن في اول الدرجة الرابعة ويجفف في اخرها والاسود يسخن في وسط الدرجة الرابعة ويجفف في اولها ومما يستدل به على نقصان حرارة الاسود عن حرارة الاسود لثاته ملاقية وسهولته على حاسة الذوق واما جالينوس فقد ذكر في كتاب العقاقير البسيط ان الفلفل اشد حرافة واقوى حرارة من الاسود وقال احسب ان هذا الغلط من الناقلين او المصحف من الوراقين واما جالينوس فقد علمنا ان جميع الثمار في اول ابتداء كونها وقبل كمال نضجها الارضية والقبض اغلب عليها فاذا تم نضجها وكمل زال ذلك القبض عنها واستحالت الى ما هو لها بالطبع من حلاوة او حرافة او غير ذلك والقبض فغير مشكوك فيه انه دليل على الارضية وضعف الحرارة فما كان في طبيعته حارا وعلى الارضية وزيادة البرودة فما كان من طبعه باردا واذا كان ذلك كذلك وكان الفلفل الابيض عفصا غير كامل النضج فلا محالة ان الارضية وضعف الحرارة عليه اغلب فاما الاسود بخلاف ذلك وصار اعني انما كان من الثمار العفاصة والفجاجة عليه اغلب فالحرارة فيه ازيد واشد منها فيه اذا نضج والقائل مثل هذا القول يوجب في الحصرم زيادة الحرارة على العنب والدبس وفي البلح زيادة الحرارة على الرطب والتمر وبرودة الحصرم والبلح وطابع منه عن مشكوك فيها والحصرم ابرد اسخن من العنب والدبس والابرد منهما كوكب البلح اسخن من الرطب والتمر وابرد منهما وهذا خلاف لا يمكن واذ كنا قد وجدنا لجالينوس ايضا كلام ذكره في الفصل الذي تكلم فيه على الفلفل يناقض القول الاول بان على ان هذا الكلام ليس هو عن رايه ولا عن مذهبه وذلك انه قال في اخر هذا الفصل وان الفلفل الاسود قد نضج وصار كانه قد احترق احتراقا مفرطا وبلغ من اليبس كذلك ولا كلام ابين من هذا ولا افصح لانه بان زيادة الفلفل الاسود دون الابيض بافراط الاحتراق ما دل على انه اشد حرارة وحرافة وهذا دال على ان هذا الكلام ايضا قول قاله ديسقوريدس فيهما وذلك انه قال ان الفلفل الاسود اشد حرارة واقوى حرافة والابيض اقل حرارة فاما الابيض فلانه لعدم غير كامل النضج والمحبار و



من الفلفل الاسود مما كان جيدا رزينا ممتليا حسن السواد سليما من الكسر نقيا
من الاجزا النخاليه التي تصحب الفلفل العتيق وايا ومن منافعه جميعا على سبيل
الغذى انهما اذا استعملا في الطبيخ و الصباغات قويا شهوه الطعام واعانا على جوده
الهضم لان فيهما قوه قطاعه محلله ومن منافعها على سبيل الدوا انهما اذا استعملا
في الاشربه والمعجونات نفعا من السعال البلغمى العارض من الرطوبات الغليظه و نفعا
من المعده والصدر والريه من البلغم اللزج وحللا الرياح والاغماص المتولده في البطن
وادرا البول واذا استعملا في الاكحال نفعا من الكيموس الغليظ المولد لظلام
البصر واذا تغرغر بهما احدر من الراس بلغما لزجا واذا احتملت المراه شيا
منهما بعد الجماع منع من الحبل واذا شرب منهما شي نفع من شرب المرن ومن لحسات
ذوات الادوار واما مضغ احدهما مع الزبيب الجبلى المعروف بحب الراس قطع البلغم
اللزج واذا شرب او مسح بهما وحدهما مع الدهن نفع من النافض ولا سيما اصحاب
خلط سوداوى وخاصه اذا نقع فيه وحمل منهما على الشونيز وقد ظن قوم
بالزنجبيل انه اصل شجره الفلفل ولم يكن طعمه لذلك بصادق وقيل ان اصل الفلفل
شبيه بالقسط المحرق وهو ايضا يسخن ويلطف ويدفع الرياح وجذب الرطوبات من بعد
اذا طبخ بشراب وعمل منه ضماد على الطحال حلل غلظه واذبل ورمه العارض
من الرطوبه الغليظه واذا مضغ مع الزبيب قطع البلغم الا ان فعله في ذلك دون
فعل الفلفل لان حرافته اضعف من حراره الفلفل وقد زعم ديسقوريدس
انه قد يوجد في الفلفل الاسود حب فارغ خفيف يسمى برسما وهكذا
قرانه ملعون جدا وذكر ايضا نوعا من الناس الفلفل ادون مادى ونعم
المصطفى ان معنا هذا الاسم فلفل الما لان نباته اكثر ذلك على مياه قائمه
او مياه جاريه جريا ضعيفا وله ساق ذو عقد واغصان وورق شبيه
ورق النعنع او اكثر منه قليلا لانه الين وافتح واخضر من النعنع وله ثمر
لطيف نابت في قضبان لطاف شبيه بحب الزوفرا من اصل الورق واحسن بحب النبع بعض
كالعاقد



كالعاقيد ولطعمه حرافه كحرافه الفلفل وقد يخفف ويخلط مع الادويه عوض
من الفلفل فينوب عنه . وقال ديسقوريدس في هذا النوع من الفلفل ان اسخانه دون
اسخان الفلفل على الحقيقه ومن منافعه على سبيل الدوا انه اذا احد طريا وعمل منه مطبوخ
على النمش والكلف والاثار العارضه تحت العين من كمنه الدم غسلها وقلعها وان عمل من ورقه وثمره ضماد حلل الاورام الجاسيه والاورام البلغميه
المتطاوله . ومن الفلفل نوع اخر يعرف بفلفل هوبه ويسمى بالفارسيه اسفيد
مرد مخصوص بالدوا دون الغذا صورته وشكله ولونه وحرارته ويبسه
في الدرجه الثالثه وهو نافع من اوجاع القولنج والنقرس وساير الاوجاع المتولده
عن البروده

في الدار فلفل

اما الدار فلفل فحرافته دون حرارة الفلفل لشيء الا ان حرارته في الدرجه
الثالثه . واما الرطوبه فليس هو بسليم منها لان فيه رطوبه بفضله بها
صار رطبا في الدرجه الاولى ولذلك صار لا يفعل في حاسه الذوق مع
المباشره كما يفعل الفلفل لان الرطوبه تغلظه وتمنعه من النفوذ في
المسام بسرعه ومن اجل ذلك لم يكن الخروج منه من القوه الى الفعل الا من
بعد ويبين ذلك انه اذا تناوله لا يجد له في الابتدا لذعا دون ان يلبث
على اللسان مده يمكن فيها وصوله الى الحاسه الا ان حرارته تحلل رطوبته
وتخرجها الى الفعل فيلبث في اللسان مده لبس بالبسيره لان رطوبته
تحفظ الحراره وتمنعها من التلاشي والانطفا بسرعه لانها تقوم
للحراره مقام الغذا للمغتذى وذلك معاين من الشاهد لانا نجد منه النار
خارجا لا تنشب بالحطب الرطب سريعا ولا تشعل فيه الا بعد مده فاذا
اشتعلت لبثت زمانا طويلا لمقاومه رطوبه الحطب لها ومنعها اياها
من احراق الحطب بسرعه واما الحطب اليابس فليس كذلك لانا نجده يشتعل
في النار بسرعه ويلتهب وقتا ثم لا يلبث الا قليلا حتى يتلاشى ويصير
كالرماد

رمادا ويطفى النار من قرب لانها لم تجد في الحطب رطوبة تغذوها وخلاف الحطب
الحطب من بعد الاحتراق والتلاشي ولذلك صار في الدارفلفل قوة تلبث
في المعجونات والترياقات وتحفظها من الفساد بسرعة ومما يدل على رطوبة
الدارفلفل ايضا ما يحلو من ليانة طعمه وسهولته على الكاسر لضعف حرافته وقلة
تلذيعه ولعله من البعود من الحشا بسرعة ولذلك صار اكثر معونة على الهضم
والمعونة على الجماع وطرد الرياح المحتبسة في الامعا ومما يدل على ان رطوبة الدار
فلفل فضلية سرعة تاكله وقبوله السوس ومن البين ان التاكل والسوس لا
يعرضان لما كانت رطوبته طبيعية مشاكلة لجوهره ولا لما كان يبسه خالصا
محضا بل انما يعرضان لما كانت رطوبته غير منهضمة لانها خارجة عن الطباع

في الزنجبيل

اما الزنجبيل فهو اصل نبات ينبت في بلاد الهند والصين والذي ينتفع به من هذا
النبات اصله فقط واسخانه في الدرجة الثالثة وفيه ايضا رطوبة فضلية غير
منهضمة ولذلك صار لا يظهر تاثيره في الكاسر مع المباشرة لغلظ رطوبته العاقلة
من النفوذ في المسام بسرعة ويدل على ذلك ما نشاهده في الدارفلفل من سرعة
تاكله وقبوله السوس وقد بينا ان التاكل والسوس لا يعرضان فيما كان رطوبته
طبيعية مشاكلة لجوهره التي بها قوامه ولما كان يبسه خالصا محضا بل انما
يعرضان لما كانت رطوبته فضلية خارجة عن الطباع قابلة للعفن والفساد
ولذلك صار من الناس من يحفظ الزنجبيل بالملح والماء او بالعسل ويربيه ويبقى على
حاله زمانا طويلا وقد بان مما قدمنا ايضا صحة ان في الزنجبيل رطوبة فضلية غير
نضيجة مخالفة لطباعه وجوهره ولذلك لم يكن خروج ما فيه من القوة الى الفعل
مع المباشرة فاذا ظهرت قوته وخرجت الى الفعل كان فعلها ايضا بسرعة على
مثال ما يشاهد من النار في الحطب اليابس والحطب الرطب بسرعة اشتعالها في
الحطب اليابس وقلة لبثها فيه لتلاشي الحطب اليابس بسرعة لجفافه وعدمه الرطوبة
و

ولبطء اشتعالها في الحطب الرطب وطول لبثها فيه لملازمتها وصبرها عليها
لفضل رطوبته ومن قبل ذلك صار فعل الزنجبيل والدارفلفل وما يتبعهما مخالفة
لفعل الفلفل وما يتبعه من قبل ان الفلفل يسخن مع المباشرة وينفذ فعله في البدن
كله دفعة والزنجبيل والدارفلفل يسخنان رويدا رويدا باطنا ولعلهما في بعض
الاعضاء دون بعض لان فعلهما لا ينفذ في البدن كله دفعة ولذلك صرنا متى اردنا ان
نسخن البدن كله بسرعة استعملنا ما يفعل مع المباشرة وينفذ فعله في البدن كله
دفعة مثل الفلفل الاسود والفلفل الابيض ومتى اردنا ان نسخن بعض الاعضاء دون
بعض وخاصة الاعضاء القريبة من المعدة والكبد استعملنا ما لا يفعل مع المباشرة
ولا ينفذ فعله في البدن كله دفعة واذا نفذ فعله ثبت زمانا اطول مثل الزنجبيل
والدارفلفل وما شاكله ومن منافع الزنجبيل على سبيل الدوا انه يصلح المعدة ويحلل
ارياحها وينشف رطوبتها ويعين على الهضم ومن منافعه ايضا انه يلين الطبيعة
تليينا خفيفا ويفتح سدد الكبد العارضة من الرطوبة ويقوي الباه ويهيج الجماع لفضل
حرارته ويبس رطوبته واذا اكتحل به قوى الحدقة ونفع من الظلام العارض من
الرطوبة وجماع القول في الزنجبيل ان قوته وفعله كقوة الدارفلفل وفعله الا
وخاصته ان يلين البطن تليينا خفيفا

في الزنجبيل الشامي المعروف بالراسن ويسمى ايضا الزنجبيل الشامي

اما الراسن فان الذي ينتفع
منه ايضا اصله فقط وقوته وفعله كقوة الزنجبيل والدارفلفل وفعلهما لان
حرارته في الدرجة الثالثة وفيه ايضا رطوبة فضلية غير منهضمة بها صار رطبا
في الدرجة الاولى واسرع ظهورا وفعلا مع المباشرة لان غلظ رطوبته يدفعه من النفوذ
في الحواس بسرعة فاذا ظهرت قوته وخرجت الى الفعل لبثت في الحاسة زمانا
طويلا على مثال ما [illegible] من الزنجبيل والدارفلفل ومن شانه في سبيل الغذا
[illegible] الانهضام [illegible] بالطبيعة [illegible]
[illegible] على هذا المثال [illegible] اصول الراسن [illegible] بارد

عليها

عدب بلبنه اياما وسحق عند الحاجة حتى يشفها ويصب في غضاره ويلقى
في الطلى ما العمرها ويفصل قليلا ويرفع ويستعمل وقت الحاجة وهو يسل الراس
على سبيل الدوا والمعدة والرية ويجلو الاخلاط الكدرة المتولدة في الكبد والبقع
عرق النسا ووجع الاولاد واذا عمل منه لعوق نفع من السعال المتقادم
العارض من الرطوبة ومن عسر النفس الذي يحتاج معه الى الانتصاب ومن الرياح
والنفخ العارضة في باطن البطن وينفع من نهش الهوام وتشنج الاعصاب وانحلالها العارض
من الرطوبة واذا شرب طبيخه ادر البول وزعم ديسقوريدس عن قول من اطباء الهند سعا
تاساع الراسن وهو حشيشة تنبت في المواضع الغربية من النيل لها اغصان طولها نحو
من ذراع منبسطة على الارض كأنها بساط الثمام وورقها تشبه بورق العدس او الطول
قليلا ولها اصول صغيرة صغار على طولها كغلظ الحمص واسفلها ادق من اعلاها فاذا
شرب منه اصل واحد نفع من نهش الهوام **في الدارصيني** الدارصيني على
ضروب لان منه الدارصيني على الحقيقة المعروف بدارصيني الصين ومنه الدارصيني
المعروف عند العامة بالدارصيني على الحقيقة وعند الخاصة بالدارصيني الصنف ومنه
المعروف بقرفة القرنفل فاما القرفة على الحقيقة فتكون على ضربين لان منها ما جسمه
غليظ ثخين سخيف متخلخل باطنه احمر مايل الى الكلوفة قليلا وظاهره احمر
اللون مايل الى السواد قليلا على لون قشر السليخة ولكنه ذكيه عطره حمره قد يشبه
من رايحة السليخة الحمراء وفي طعمها حدة وحرافة مع علوكة يسيره ومنه قبض يسير
ظاهر ومنها ما هو جنس ضعيف الحرافة الغالب على طعمه القبض والخشونة
واما قرفة القرنفل فجسمها رقيق قليل اللحم صلب مكتنز ليس فيه شي من التخلخل
اصلا ولونه يميل الى السواد قليلا وباطنه اصفر من ظاهره كانه اقل سوادا او اميل
الى الحمرة قليلا والغالب على رايحة هذا النوع من القرفة رايحة القرنفل مع شي من رايحة
القرفة ايضا ونسيم يخفى رايحة القرنفل والغالب على طعمها القبض مع شي من
الحرافة والمرارة ويشبه من الملوحة الا ان الحرافة اغلب عليه وهي اقوى وقوم

نعم

هذه

القرفة وفعلها كفعل القرنفل وفعله الا ان القرنفل اقوى قليلا لان الحرافة
بالحقيقة فيه اكثر وعليه اغلب واما الدارصيني الذي جسمه يقرب من جسم القرفة
على الحقيقة في خفته وتخلخله وحمرة لونه الا ان حمرته اقوى ولونه اشرق وجسمه
ارق واصلب واعواده ملتفة ودواير مصمتة شبيهة بانابيب قصب النشاب الا انها
مشقوقة طولا غير ملتحمة ولا متصلة ورايحته وطعمه تشاكل رايحة القرفة على الحقيقة
وطعمها في ذكاها وعطريتها وحدتها وحرافتها الا ان الدارصيني اقوى حرافة
واقل علوكة واليسير عفوصة واما الدارصيني على الحقيقة فجسمه اشحم واحمر واكبر كالحلا
من جسم القرفة على الحقيقة كان لحمه ملون على لحم الجنف مع دهنية فيه تظهر
عند مضغه وذوقه واما لونه فمتوسط من حمرة القرفة على الحقيقة وسواد قرفة
القرنفل الا انه الى الدقة اميل كثيرا وربما اشبه لان حمرته اقوى من سواده وظاهر
واما لون سطحه فيقرب من لون سطح السليخة الحمرا واما طعمه فان اول ما
يدرك الحاسة منه الحرافة مع يسير من قبض ثم يتبع ذلك علوكة ثم حرارة اعطر اسه
مع دهنية خفية فيها شي من طعم دهن النيلوفر واما رايحته فتشاكل رايحة القرفة
على الحقيقة فاذا مضغته وشممته ظهر لك منه شي من رايحة الزعفران مع يسير من رايحة
النيلوفر وقوة الدارصيني في الجملة في غاية اللطافة لانه في الغاية من الحرارة لان حرارته
في الدرجة الثالثة لكن وجب له ذلك من عطريته وذكائه وليس في شي من الادوية المشاكلة
للدارصيني في طبيعته ومزاجه ما يخفف كخفته وليس ذلك منه ايضا بافراط يسمه لانه
ينسب في الدرجة الثالثة لان للطافة جوهره وطيب طعمه وقبول الاعضاء له وصول
لبه فيها ولذلك صار مقطعا للمعدة ومقويا لها ومنشفا لرطوبتها ومفتحا السدد
ومدرا للبول والطمث جميعا الا انه يسقط الاجنة متى شرب او تحملته المراة
مع شي من المر اخر ومن منافعه ايضا انه يشرب نافع من نهش الهوام ومن شرب
الادوية القتالة ومن السعال العارض من الرطوبة الغليظة ومن النوازل المنحدرة
من الراس الى الصدر والرية ومن وجع الكلى وعسر البول ومن الاستسقاء الزقي والطبلي

وإذا اكتحل به جلا البصر الذي يضعف من الرطوبة وقد يفعل مثل ذلك أيضا
إذا أكل أو شرب وإذا عمل منه لطوخ نفع الكلف ويقوي العقود اللينة العارضة
في الوجه ومن الأوائل من كان سحقه وعجنه بشراب وجففه وحرزه وعلقه على
الصرع جميع ما ذكرنا ألطف وأجود فعلا وأظهر تأثيرا من الذي هو أضعف و
أما القرفة على الحقيقة فمن خاصيته أنه إذا شرب منه درهم بماء بارد على الريق منع
نزف الدم المنبعث من بواسير المقعدة وخاصة القرفة الحبشية منه لغلبة القبض
والعفوصة عليها وإن كان أكثر فعلها لذلك إنما هو بخاصة فيها لا لطبيعتها
فقط

في القرنفل

أما القرنفل فحار يابس في الدرجة الثالثة
ومن فعله أنه مفرح للقلب لعطريته وذكاء رائحته ومقوي للمعدة والكبد و
سائر الأعضاء ومنفي للبلل العارضة فيها ومعين على الهضم طارد للرياح
المتولدة عن فضول الغذاء في المعدة وفي سائر البطن ومقوي للثة ومطيب للنكهة

في القاقلة

القاقلة في جملتها حارة في الدرجة الأولى يابسة في الثانية وهي صنفان لأن منها ما هو
حب ليس له أقماع وقشر وهي القاقلة على الحقيقة ومنها ما هو حب صغير ليس
له أقماع ولا قشر ويعرف بالهال ويسمى أيضا السيسنبر والعامة يعرفونه بالقاقلة
على الحقيقة وهي أقل حرارة وأكثر قبضا وإذا كان ذلك والان عند الطباخ ولذلك
صارت مقوية للمعدة منعشة على الهضم نافعة من الغثي والقيء مطلقا وقيل إنها
إذا شرب منها الطباشير والورد بماء الرمان المز وماء الحصرم الحامض نفعت من القيء
الصفراوي وإذا شرب من المصطكي والعود النيء بماء النعناع والتفاح أو بالمسك المحلى
نفعت من القيء العارض من الرطوبة وخاصة إذا شربت بقشرها وأقماعها لأن قشرها
وأقماعها أشد قبضا وجميعها أكثر تقوية للمعدة وأما التي ليس لها أقماع ولا
قشر فحارة يابسة باعتدال ولذلك صارت أرق وألطف وأعون على تقوية المعدة
وجودة الهضم وأقوى على تنشيف رطوبات الحلق في الصدر والمعدة إلا أن القاقلة على

الجملة

الجملة أكثر فعلا في قطع القيء وتقوية المعدة لما في قشرها وأقماعها من العفص

في السنبل

أما السنبل فعلى ضروب لأن منه الهندي المستعمل في الطب وهو السنبل
على الحقيقة ومنه الرومي المعروف بالسنبل الأقليطي ومنه البري ومنه الجبلي
والهندي أفضلها وأشرفها لأنه أعطرها وأذكاها رائحة وأقواها فعلا
وأسرعها تأثيرا وهو مركب من جوهر حار ليس بالقوي وجوهر قابض
بالضعف ولذلك صارت حرارته في الدرجة الأولى ويبسه في الدرجة الثانية
ولهذه الجهة صار مجففا مقويا للمعدة والكبد جميعا ومخصوصا بالنفع من
أوجاعهما إذا شرب أو عمل منه ضماد عليهما ولذلك ينشف للرطوبات ومعونته
على إدرار البول والطمث وأما قوته على تفتيح سدد الكبد والمعدة فإن ذلك
ليس باليسير ولذلك صار يصلح إذا شرب بقيا الكلى والأرحام وأدر البول
والطمث ونفع من اليرقان العارض من سدد الكبد والمرارة ويجفف المواد
المجتمعة في الرأس والمواد المنحلة إلى المعدة والصدر والرئة ويسكن اللذع
العارض للمعدة والأمعاء وطرد رياحها وأزال الترهل العارض للبدن
وإذا شرب مع المسحج هيج الجماع وقواه لأنه مسخن للقلب لعطريته واعتدال
حرارته ومقوي لآلات الجماع بيبسه وزايد في المني لأن في طبعه قبض لدوام
يبسه وإذا شرب بشراب نفع من لسع الحيات والأفاعي والعقارب وإذا شرب بالعسل
الدود وحب القرع وأعان على إخراج المشيمة والطمث وإذا تدخن به النساء فتح سدد
الأرحام وأدر الطمث وإذا طلي على الكلف نقاه وإذا اكتحل به نشف رطوبات
العين الفضلية المالحة ومنع من انتثار الأشفار والمختار منه ما كان حديثا خفيفا
سريع الانسحاق [illegible] يميل إلى الصفرة قليلا وإذا مضغ
أنبتت اللحم في الفم وذلك [illegible] وأما السنبل الرومي المعروف بالأقليطي فله أصل
[illegible] من الرومي أصل [illegible] القوم إن المواضع

ذلك وسنبله احمد قصير الزغب جدا وقال قوم انه المقول لم يدرك يكون
في ابتدا امره اصفر اللون او مستقيما فاذا اكتمل نضجه صار لونه اسود يلي السمرة
قليلا فيشابه لون السنبل الهندي وحرارته اقوى من حرارة السنبل الهندي الا
ان ريحه اقل وقال جالينوس ان قوته قريبة من قوة السنبل الهندي الا انه اضعف
فعلا منه في جميع ما ذكرناه من العلاج الا في ادرار البول فقط فان الرومي في ذلك
اقوى ويعادل على زيادة قوة الهندي على الرومي زيادة عطريته وذكاء الرائحة
واللذاذة الطعم وان كان منفعة السنبل الرومي للمعدة ايضا ليست باليسيرة
الا انها دون منفعة الهندي والمختار من الرومي ما كان حديثا ذكي الرائحة له اصل كثير
[illegible] الانفراك ومن خاصته انه اذا شرب بطبيخ الافسنتين حلل رياح المعدة و
الكبد والطحال ونفع من اليرقان العارض من سدد الكبد والمرارة واذا شرب بخل
حلل اورام الطحال ونفع من نهش الهوام ومن اوجاع الكلى والمثانة وادر
البول والطمث واذا دق وشرب نقا الصدر والرية والمثانة والارحام وادر البول
والطمث وما طبخ يفعل مثل ذلك ومن خاصة اهل هذا السنبل ان الاكثار
منه صحيح واما السنبل البري فزعم قوم انه الاسارون وقوته قوة مسخنة لا ادري
[illegible] يشبه لقوة الاسارون المعروف بالوج واقوى منه قليلا ولذلك صار
مدرا للبول والطمث منقيا للكبد [illegible] الارحام مدرون لذلك واذا شرب منه
[illegible] شافيا [illegible] اسهل كاسهال الخربق الاسود ونفع من الاستسقاء وعرق النسا
واوجاع المفاصل والاوراك واما السنبل الجبلي فان قوته وفعله كقوة السنبل
الهندي وفعله واما ديسقوريدس فانه قسم السنبل فقسم اوليه على صنفين احدهما الهندي
الصنف الاخر الرومي وقسم الهندي ايضا صنفين وقال ان منه نوع يعرف بالهندي
على الحقيقة اشتق لها هذا الاسم من بلد الهند ومنه نوع يعرف بالسوري اشتق له هذا
الاسم من بلده [illegible] القنط [illegible] وليس [illegible] الهندي
الى بلد الهند والسوري الى بلد سوريا على ان الاشهر [illegible] فيما [illegible] الجبل
الذي

الذي ينبت فيه هذا السنبل متوسط بين هذين البلدين لان جهة منه تلي بلد الهند وجهة
اخرى تلي بلد سوريا فما كان من السنبل نابتا في الجهة التي تلي بلد الهند سمي هنديا وما
كان نابتا في الجهة التي تلي بلد سوريا سمي سوريا ووصف المختار من السوري بجميع
ما وصفناه به المختار من الهندي من قرب منابته الذي يخرج منه وخفته وسرعة
انفراكه وزيادة اصله وصغر سنبله وشقرة لونه ومرارة طعمه وتجفيفه
اللسان وذكاء رائحته وعطريته وقربه من رائحة السعد وثبات رائحته في الفم اذا
مضغ وقتا طويلا واما المعروف بالهندي فينقسم ايضا على صنفين وقال ان منه نوع
ادخل في الجبل الذي ينبت فيه وهو مشاكل للسوري في جميع احواله وصورته
وكيفياته وطعمه وقوته وفعله ومنه نوع يقال له غنقطس اشتق منه هذا
الاسم من نهر يجري الى جانب هذا الجبل يقال له غنقس ومخرج هذا السنبل من
اصل واحد وهو اعظم سنبلا من السوري ومن الهندي على الحقيقة لان جماع سنبله
وافر ملتف بعضه على بعض ورائحته زهمة نفرة لرطوبة الموضع الذي ينبت فيه و
لذلك صارت قوته اضعف من قوة الهندي والسوري جميعا ومنفعته اقل
كثيرا واما السنبل الرومي فقال قوم وزعم ايضا انه يكون نبتا [illegible]
صغيرة يقلع باصلها ويعمل منها حزم بملء الكف ولها ورق طويل لونه الى السمرة
ما هو والى [illegible] اصفر له رائحة طيبة ومنفعة هذا السنبل للمعدة [illegible] لان
قوته قريبة من قوة السنبل السوري والهندي الا انه ادر للبول منهما وافضل
ما يستعمل هذا النبات اصله وساقه فان اراد احد ان يرفعه وينتفع بقاءه [illegible]
وقته واصلح الاصل والساق [illegible] دقا جيدا وعجنهما بشراب ويعمل منهما
اقراص ويجففها ويحفظها في اناء من فخار [illegible] واستوثق من غطائه جدا
وقال ديسقوريدس [illegible] نوعا اخر من السنبل [illegible]
[illegible] الحاجة [illegible] الى [illegible] لان قوته [illegible]
[illegible] وسماه ديسقوريدس ناردين [illegible] جميع

ما فيما ذكر من السنبل فالمختبر رائحة النبت وللملك وحشان رفض ويجد استعماله
اصلا هذا كل بعض الاوائل سا ما يعرف بالموله زعفران قوته كقوة السنبل الا انه اشد
حرا واقل قبضا

في الساذج

اما الساذج فهو من زعموا انه ورق
السنبل الهندي واذهم ذلك بتشابه رائحتها وانكر جالينوس ذلك وزعم ان تشابه
الروائح لا يوجب نوع الجواهر فان اشيا كثيرة تشبه رائحة السنبل وليست بسنبل
مثل الاسارون والسعد والوج وما شاكل ذلك واما ديسقوريدس فزعم ان
الساذج نبات ينبت في بلاد الهند في مواضع فيها مياه مستنقعة وهو ورق
يطفو على وجه الماء بمنزلة عدس الماء المعروف بالطحلب وليس له عود ولا اصل
والذي يجمعه يشكه على الكتان في خيوط كتان ويجففه ويخزنه وقال ان ذلك الماء
الذي يبس منه هذا الساذج يجف في الصيف فاذا جف احرقت الارض التي كان عليها
ذلك الماء حطب يشعل فيها وان لم يفعل ذلك بالارض في كل سنة لم ينبت على الماء شيء من
هذا الورق واجود الساذج ما كان حديثا صحيح الورق ولونه متوسط بين البياض
والسواد الى الغبرة ما هو له رائحة ساطعة فيها رائحة الناردين الهندي حار
الطيب والذكا اذا وضع على اللسان طيب النكهة ولذلك جعل في ضمادات الثياب
لطيب رائحة الثياب ويحفظها من التآكل وما كان منه كذلك كان نافعا للمعدة
فانه يقويها ويحلل نفخها ويدر البول واذا احتمل منه طلا على العين حلل اورامها
والموهوم من الساذج ما كان [illegible] رائحة كرائحة الشيء السلخ وما
كان كذلك كان رديا لا يصلح ان [illegible] في شيء من علاج الطب اصلا واما جالينوس
فتكلم في منافع الساذج بكلام مختصر وقال ان قوته كقوة السنبل وانه [illegible] و
ما يذهب عند ديسقوريدس هذا السنبل والساذج الذي [illegible]

[illegible]

فشجره كان غلط [illegible] الاسماء الحبشية
ويستعملها العطارون في بعض الادهان [illegible] ما كان [illegible]
كان لونه احمر مايلا الى لون الدم فاني الفرفيرية ما هو وله رائحة طيبة في طعمه شيء من مرارة

وقوة تسخنه مع قبض واذا شرب طبيخه عمل الطمث وقوى العصب وقطع
نفث الدم ونفع من عسر البول معونة للمثانة واذا انغمس في طبيخه نفع
من القلاع واذا استعط بمائه ذهب بالرطوبة من [illegible] وزعم ديسقوريدس انه نوع
من حشيش لا رائحة له ولا طعم عطرية وبلغ لك [illegible] صار دون النوع الاول في
المنفعة والفعل كثيرا

في الزعفران

اما الزعفران فان بعض الاوائل ذكر فيه انه حار يابس في الدرجة الثالثة
وانكر جالينوس ذلك على من قاله وزعم ان حرارته في اخر الدرجة الاولى ويبسه
في وسطها وتشهد لذلك على ان قوته قبضه وقال ان كل قابض فالبرودة
والارضية عليه اغلب وكذلك لما كان الغالب على الزعفران الكيفية الحادة لما
فيه من العطرية والمرارة وجب ان يكون في جملة جوهره مسخنا محللا في الدرجة
الاولى ولذلك صار فيه بعض الانضاج وقيل ان كل ما كان من الادوية اسخانه ضعيفا
وفيه مع ذلك شيء من القبض فان قوته قوة تعري وتنضج ومن البين ان كل ما يعري
وينضج واسخانه ليس بالقوي وهو من الادوية المنضجة ولما كان كذلك كان محللا للاورام ورام
مفتحا لسدد الكبد والعروق نافعا من عسر النفس مقويا للاعضاء الضعيفة لما
فيه من القبض واذا احتملته المرأة او خلط مع ضمادات الارحام نفع من اوجاع الارحام
واذا شرب طبيخه مع اصله ادر البول وهيج الشهوة للجماع وزعم بعض الاوائل
انه اذا خلط مع المراهم وجعل منه في المقعدة هيج الجماع غير ان الاكثار من شربه
والادمان عليه مذموم لان فيه كيفية تملا الدماغ والعصب وتضر بهما اضرارا بينا
ومن قبل ذلك صار مبيدا لشهوة الطعام وذلك لخصلتين احدهما انه يضر
بالعصب ليفسد حس المعدة الذي به تعتبر الشهوة للغذا والثانية انه يضعف حس
المعدة بالخصوص [illegible] الشهوة للغذا ولذلك قصد الاوائل
الزعفران في [illegible] الفاروق وما شاكله من الترياقات لانها ارادوا انه يضعف حس المعدة
[illegible] عن [illegible] السم من الادوية المسمومة وان كان دائما للمعدة ومقويا لها ولسائر اعضا

البدن الضعيفة لما فيه من قوة القبض ولهذه الجهة صار اذا احتمل منه على الصوف او الكحل
نفع من لين ارحامهن وقوى الحدبة ومنع من سيلان المواد اليها وقد يستعمل ايضا اذا
ادخل في الضمادات والمروخات المتخذة لاوجاع الارحام والمعدة ومن خاصيته انه
يحسن لون البشرة اذا اخذ منه بقسط واما ديسقوريدس فزعم انه اذا شرب منه وزن
مثقال حله مثل واطرد السموم ... انه فصد لذلك الشعر كان دواء ضعيفا بالطبع الا
بالعرض لانه ليس يفعل ذلك لانه كان دواء ضعيفا على نوع اضرار بالدماغ والعصب
جميعا وافساده للحس. ## في المصطكى
اما المصطكى فهو صمغ شجر الشبه (؟)
من جوهر ارضي ضعيف الحرارة وجوهر مائي قليل البرودة ولذلك صار مائلا الى اسخان
والتبريد الحال المعتدلة المتوسطة بين الكيفيتين الفاعلتين اعني الحرارة والبرودة
كان حرارتها في وسط الدرجة الثانية واما قبضها وجفافها فهو في اخر الدرجة الثانية
بين الى اول الثالثة وقبضها في جميع اجزائها متساويا اعني في جميع اجزائها اغصانها و
ورقها وثمرها ولحا اصلها ولذلك صار اذا طبخ لحا اصلها وورقها بالماء طبخا
جيدا وصفي الماء وعقد بالنار حتى يصير بمنزلة العسل وسرب ينفع من نفث الدم والاسهال
العارض من الرطوبة وضعف المعدة وقروح المعا ومن نزف الدم من النساء وخروج الرحم و
الشرج الى خارج وحتى انه مما يمكن ان يستعمل هذا الدواء عوضا من الاقاقيا وعصارة
الطراثيث اذا كان مزاج المستعمل له معتدل الحرارة مع قوتها ولهذا صح
هذه الشجرة المعروفة بالمصطكى فينقسم على قسمين لان منه الابيض الصافي المعروف
بمصطكى الروم ويسمى ايضا الكية ومنه الاحمر المعروف بالمصطكى النبطي والابيض
منهما اجود لانه ليس فيه حرارة ليفشه وانضجه ولبعضه محللة ولذلك صار نافعا
للكبد والصدر والمعدة والامعاء لانه مقوي لها ومحلل لرطوباتها ورياحها
ومصلح لها بالحفظ ومسكن الامغاص الحادثة من الرطوبة ومحلل للاورام العارضة لهم
المعدة والكبد والامعاء وقاطع لنفث الدم ومسكن للسعال المتقادم العارض من الرطوبة
ومحسن للبشرة اذا طلي على الوجه ولذلك يستعمل في العمل المتخذ لجلاء البشرة ومثل
السنونات

السنونات المستعملة لجلاء الاسنان ولتقوية اللثة ولتطييب النكهة واذا مضغ فعل مثل
ذلك ايضا والمختار منه ما كان ابيض صافيا ذكي الرائحة عطريا لا رطبا جافا واذا وجد
وجدته سهل الانفراك واما الاحمر المعروف بالمصطكى النبطي فجوهره ادون لخشونة الابيض لان
القبض فيه اقل ولذلك صار انفع لمن كان محتاجا الى التحليل اكثر ومثل ذلك صار محللا
للاورام الصلبة المتولدة في باطن الابدان وظاهرها واذا دهن المصطكى الكثير ما يحلل
المصطكى الابيض وليس يخالف المصطكى الاحمر ولا الاسود وقوته كقوة المصطكى
وله منفعة في اوجاع الارحام واذا خلط مع الضمادات واللطوخات نفع من
اوجاع الامعاء ونقى البشرة وصفى اللون ونفع من الحصف المتولد في الوجه
وصفة عمله ان يؤخذ من الدهن الانفاق ... ارطال ومن المصطكى رطل يجمع ذلك
ويصير على نار لينة فاتره من غير ان يصيبه شيء من الدخان ويحرك تحريكا
حسنا ويرفع في اناء زجاج ويستعمل وان كان يبدل الدهن لو كان افضل
وقد يغش المصطكى الاحمر بالكندر وصمغ الصنوبر. ## في السليخة
السليخة على ضروب لان منه الاحمر اللون القانئ اللون الشبيه بلون السنبل له انابيب
غلاظ وقشر رقيق مملوء من الحرم وسطح القشر املس ورائحته عطرية حريفة في
طعمه حرافة لذيذة يحذي اللسان حذوا لذيذا مع قبض يسير يحمى اللسان ولبعضه صنف
صنف ثان يميل الى السواد قليلا كانه من قرنفل اللون له رائحة كرائحة الورد ومنها
صنف ثالث له قشر رقيق لا صوف بجوهره له رائحة كريهة غير ... ومنها
صنف رابع خشن احرش له رائحة كرائحة الكراث ومنها اصناف اخر سبعة
ذكرها واطال الكلام فيه لانه معرى من المنافع جملة وان كان هذا النوع اصلا في
الكرانى والكريه الرائحة لا منفعة فيها اصلا لانه في الطب ولا في شيء من العطر
لان المختار من السليخة الناصع اللون العطر الرائحة الذي في طعمه حرافة مع قبض
يسير فعله في الفصل الصيفي قرنفلي اللون المشاكل لرائحة الورد فما سوى ذلك من انواع
السليخة نزر ذليل لا منفعة فيه : واما قوة السليخة فهي مسخنة مجففة في الدرجة الثالثة
...

وسط القوية بما يقتضيها وتحللها من لطافة قوية لحرافتها وعطريتها وحريتها
فلما فيها من القبض صارت مقوية للمعدة وللكبد وللأرحام وسائر الأعضاء
الشريفة ولذلك صار له أجل الشأن في طبيخها من الأرحام ونفعت
من أوجاعها وإذا احتملت النساء منها فعلت مثل ذلك ولما فيها من اللطافة والحرافة
العطرية صارت ملطفة للفضول مفتحة للسدد محللة لما في الأبدان من الرياح
والرطوبات الغليظة ومن قبل ذلك صارت إذا شربت أدرت البول والطمث و
استفرغت عن الرحم فضلات الكفاية إذا كان سبب احتباسه كثرة الفضول
الغليظة والسدد القوية وإذا يحبس بها نفعت من أوجاع الأرحام وفتحت
سددها وإذا خلطت بأدوية العين قوت الحدقة وحللت الفضول الغليظة و
زادت في حدة البصر وإذا عجنت بعسل وحملت على الثآليل اللسمة قلعتها
وإذا حملت على الأورام الحارة حللتها وإذا شرب طبيخها طرد الرياح الغليظة
في المعدة وسائر البطن وقال ديسقوريدس وإذا علق السنبل جعل
مكانها من الدار حسن صعتر وربما

في الكاشم

قال قوم
أما الكاشم فإن قوة بزره وورقه وأغصانه حارة يابسة في الدرجة الثالثة ولذلك
صارت له قوة معينة على الهضم وتحليل النفخ والقراقر وتفتيح سدد الكبد و
إدرار البول والطمث جميعا ومن خاصته تحليل النفخ والقراقر العارضة في
المعدة وفيما هو داخل في هذا الجنس من البقول السساليوس وفي قوته الإجزاء
الزوفى

في السساليوس

أما السساليوس فقوة ثمره وورقه و
أصله قوة تسخن وتجفف في الثالثة وللأصحاب في هذا أقوى ومن قبل ذلك صار
معينا على الهضم ومدرا للبول ونافعا من العطش العارض من الربوة ومن
الأوجاع العارضة من الأحشاء في الأرحام لأنه يدر الطمث إدرارا قويا ويجاوز ذلك
إلى إسقاط الأجنة ويسهل الولادة ويحلل عسر النفس الذي يحتاج
معه إلى الانتصاب ويسكن للسعال العارض من الرطوبة وسقيه للصدر والربو
والكبد

داء الكبد والأوراد والأرحام والسعة بتنقية الصدر والربو أنه من الأدوية
المخصوصة بتنقية آلات النفس وأما تنقية الكبد والأوراد فيدله بالبول
وأما تنقية الأرحام فيدله بإدرار الطمث لقوته وزعم ديسقوريدس أن في هذا النبات
لطافة يحسبه يشبه الصمغ وأما ثمر هذا النبات فإنه إذا شرب بشراب أعان
على الهضم وحلل الرياح والإنعاض ونفع من حمى أماليوس النافض في كل حمى أثار المتولدة
عن البلغم اللزج وإذا شرب بفلفل وشراب نفع من البرد العارض في الأسفار و
زعم ديسقوريدس أنه من يسقى منه الإناث من المعز ومن سائر المواشي ليكثر نتاجها

في الانجدان

أما الانجدان فورقه شبيه بورق السساليوس في
الصورة إلا أنه أوسع قليلا وأما السرخسي منه فإنه أميل إلى السواد قليلا وبزره
مسطح وقضبانه مع أخوانه أعني بأجزائه بزره وورقه وقضبانه وأصله
يسخن ويجفف في الدرجة الثالثة وجوهر الانجدان جوهر هوائي نافع غير
الانهضام مولد للجنا مجفف للرطوبات مذيب للحم محض بالمثانة وإذا خلط
بالملح أو في أخلاط الصباغات طيب طعم الأغذية من البقل وهذه خاصته اللازمة
له وإذا شرب كان بأنهر الأدوية النافعة له وإذا حمل على الأبدان من خارج كان
نفعه نفعا جدا ولذلك صار إذا خلط بالقيروطي المعمول بدهن السوسن أو بدهن
الحالبة من عروق النسا وإذا عمل منه لطوخ يتبع من كيسه الدم العارض
تحت العين وجمع هذه السبعة أقوى فعلا وأظهر تأثيرا في جميع أجزائها و
زعم ديسقوريدس أن الصمغ هذا النبات هو الحلتيت وأنه يستخرج من أصل هذا النبات
وساقه لأنهما إذا اشرطا خرج منهما رطوبة غليظة لزجة هي الحلتيت وتصيير
دليله على ذلك من رائحة الانجدان السرخسي وطعم الصمغ كالرائحة الحلتيت
وطعمه إذا أخذ شيئا ذلك إلا في القوة والضعف فقط لأن الصمغ من ذلك
أقوى من النبات والحاصل من هذه الصمغ ما كان أحمر صافيا شبيها بالمر الأحمر
وتكون رائحته جدا متشاكلا لرائحة الانجدان السرخسي وإذا كسر أسيلها

من لاحم الكراث اذا ادمته وذاب صار كونه يسرع يلين الى البياض قليلا
والمدموم منها ما كان في لاحمه شي من لاحم الكراث وكان طعمه كريها واذا
ادمته كان غسل الدويال واذا ذاب صار لونه يلي السواد بعد من البياض
وزعم قوم عن اصل هذا الباب انه المحروث الذي المعروف بعود الدق و
صبيروا ولم على ذلك قول قاله ديسقوريدس لانه قال وانه اذا
خلط اصل الانجدان بالملح طيب طعمه وزعموا انهم لم يجدوا اصلا من اصول
نطيب به الملح الا المحروث ويقول ديسقوريدس اخرج اصل الانجدان
قال فيه واما اصل الانجدان فانه اذا طبخ بخل وقشر الرمان وحمل على البواسير
الناتية في المقعدة حللها واذا خلط بقيروطي حلل الخنازير ✤

في الحلتيت

الحلتيت لبن من البان الاشجار والبان الاشجار كثيرة لان كل شجرة من
الاشجار وشي من النبات اذا قطع منه قضيب من قضبانه سال شي فيه رطوبة لا
محالة وان كانت تلك الرطوبة غليظة سميت صمغا وان كانت رقيقة سميت لبنا و
اكثر البان الاشجار حار الجاوشير والقنة والحلتيت لانها مسخنة محققة في
الدرجة الثالثة وقال قوم انه يحققها في الدرجة الثانية واقلها اسخانا
لبن الحلتيت ولذلك امكن من كان مزاجه باردا ان يدوم على استعماله في
اغذيته والذين يستعملونه في اغذيتهم من الرطوبين يحسن الوانهم ويسرون ومن فعله
على سبيل الغذا انه يعيد الانهضام ويسهل المعدة وقضيبها ومنافعه على
سبيل الدوا انه مفرح للبرد طارد للرياح نافع من البلغم واذا شرب مع السويق
للمشوي ابيتم يشتت نفع من السعال البلغمي واذا اصيب في الاحسا وشرب
نفع من المغص نفعا بينا وحلل حصا الطحال وفتح سدده واذا اخذ مع البيض
البالس نفع من الكزاز ومن وجع الخصر الاستسقا والرياح العارضة من الفصول
للعلة البلغمية واذا شرب بما حار مع عقيد العنب نفع من حمى الربع العارضة

من انصراف البلغم ولفى العفونات المتولدة في ابدان اصحابها واذا عجن بشمع
واستلعه من كان به فالج من اصحاب الرقبة او مسلة منها الى خلف انفع واذا شرب
سكنجبين نفع من جمود اللبن في المعدة والثدي واذا شرب مع فلفل ادر الطمث
الذي بسبب احتباسه الاخلاط اللزجة واذا عمل في جوف حب عنب واخذ
نفع من زلق المعدة والمعا العارض من الرطوبة واذا دلك في ما حار وشرب
نفع من خشونة الحلق المتقادمة ومن الخوانيق ولين اللهاة وصفى الصوت الابح
الذي عرض له من برد واذا شرب او مسح به نفع من ضرر الحيوان ذوات
السموم واذا دلك بزيت ومسح به نفع من لدغ العقارب والكزاز واذا وضع
على القرحة العارضة من عض الكلب الكلب دفع ضررها واذا شرب او
وضع على المواضع التي فيها السلاء [illegible] اطلع سنها واخرج
ارجل السلاء من اللحم واذا نقع في خل ملع العلق المتعلقة بالحلق
واذا خلط بنخال وعلف وعجن بماء الرماد المسخن نسج الرماد فعل
منه فتل ونفى اللحم الزائد في الانف واذا عمل منه لطوخ على الثواليل الرطبة
نفاها واذا خلط العسل والكحل به جلا البصر ونفع من ابتدا نزول الماء في
العين واذا وضع على ما كل الاسنان سكن وجعها واذا خلط بكندر وطلي
على حرفة وحمل على الاسنان فعل مثل ذلك ايضا واذا طبخ بخل مع الزوفا
والتين والمصمرية فعل مثل ذلك ايضا ونفع من الريح العارضة في الفم المعروفة
بريح البا حرنام واذا شربت الاورام المسماة اللوز ووضع على موضع الربط
اما وحده واما مع شراب وطرون حللها وابراها واذا خلط بقيروطي وشحم التين
البالس وحمل على الثواليل والثوالي والغدد والبواسير الطاهرة ابالها واذهب
بها واذا طلي على داء الثعلب المعارض من البلغم اللزج انبت الشعر فيها و
حكى ديسقوريدس عن قوم كانوا يقولون ان اهل السمانة كان الاسلم لم يزع
من الا ما حفروا الحلتيت وقصدوه في حفرة من غلال كالمال ويعلمونه على افواه

انها هي عند شرب المياه ليصدوا الما عند مصه كيفيه تقتل بها ما تولد في ابدانهم
من الدود والقراد وكلاب الما وما شاكل ذلك وادعى عن اهل ارمينيه انه اذا اصاب احدهم
نشاب مسموم وضع على موضع النشاب وسلم من سمها وقد يستخرج من ورق نبات الجلبان رطوبة
تفعل فعل الجلبان الا ان فعلها اضعف كثيرا واذا شرب هذه الرطوبة سكنت السعال
واوجاع قصبة الرية وبخاصة لخشونة الصوت وقد يوكل ورق هذا النبات مع الحمص
والاكل عوضا من الحمص **في المحروث** المحروث دون الجلبان
في القوة واشبه بالمعدة واعسر انهضاما **في الاشتعاد** الاشتعاد
احر من الاجدان واكثر جفافا واعسر انهضاما وابطا في المعدة ولذلك وجب
ان لا تستعمل منه الا الخلة الذي لم ياته واسعوفيه وان كان في خلة انضافوا لدافع للنفخ
مولد للعطش والقي افراط بالدبغ **في الخردل** الخردل حار يابس في وسط
الدرجة الرابعة ومن خاصيته تحليل رطوبات الراس والمعدة وتلطيف اللسان والبيع
من حمى الربع المتقادمة المتولدة عن اخلاط البلغم ومن اوجاع الطحال العارض من
رطوبات الغليظة واذا مضغ او تغرغر به نقى رطوبات الدماغ الفضلية وحلل
الورم السلعاني العارض في حسى اصل اللسان وينفع من الخشونة العارضة في قصبة
الرية واذا دق وترك في المنخرين واستنشق هيج العطاس وانبه المصروعين و
النسا اللواتي يعرض لهن اختناق من وجع الارحام واذا اكل مع السلق المسلوق
نفع المعا السلع المرتبك فيه واذا خلط مع التين المدقوق وعمل منه ضماد نفع من عرق
النسا وبخاصة اذا ادمن الموضع حتى يحمر الجلد وكذلك يفعل اذا حمل على ورم
الطحال واذا خلط بعسل وموم وشحم وزيت مذابة على النار وعمل منه لطوخ
نفع من مشرق الوجه وذهب بكلفة الدم العارضة تحت الظفر واذا خلط بخل وطلى على الجرب
المتقرح والقوابي الرطبة الوسخة نقى [illegible] واذا خلط بالتين المدقوق
ووضع في الاذن نفع من الدوي وثقل السمع واذا [illegible] بما خلط بعسل [illegible]
الى عناق العين وخشونة الجفان [illegible] سحج عصارة الخردل الطري [illegible]

في الشمس ويستعمل في جميع ما ذكرنا فيكون الطف واسرع فعلا والخيار من الخردل
ما كان سمينا لحما غير ذابل ولا مفرط اليبس لكي يكون فيه بلاوة يسيرة واذا دق
كان داخله اصفر يميل الى الخضرة لان ذلك دليل على طراوته وينبغي للمستعمل له على سبيل
الادهان يستعمله في الما العذب من الليل الى الصبح وينبغي بذلك الما عنه ويغسله بالما وان
ويجففه في الشمس ويغسله مرات ويجففه ثم يدقه ويحجره ويلقى عليه شيئا من
العسل ويجعله في غضارة ويغسله بما صافي عذب حتى يزول عنه كل ما خالطه من الرماد
ينطف حسنا ثم يصيره في الاناء ويلقى عليه ما عذب ويصير ربا صر حيدا
حتى يخرج رغوته ويلقى ويصفى بمنخل شعر صفيق فان احب ان يعمله عذبا يلون
حلو مقشر من قشره مسحوق او لباب حمص محول مغسول وان شا يلقى عجمه
ملفوف باحد ما احب من ذلك ويصب عليه من الخل مقدار الحاجة والكفاية ويمرسه
مرسا جيدا ويصفيه بمنخل شعر ويخلط بالخردل المصفا وان احب ان يخلط معه
زهر لعذوبة وكان حلو **في السماق** السماق هو ثمر شجرة تنبت في الصخر
على الجبال طولها من ذراع وورقها مسرق الاطراف على هيئة المنشار وثمرها شبيه
بالعنب فيه لون احمر على حمرة الدم ويعظم الحبة منه لعظم حبة السمسم الا انه
اعرض قليلا حتى كانه مركب من شكل العدس المصري والمستعمل من هذا الحب قشره
لان داخله صلب على صلابة حب الاترج او اصلب قليلا وطعم قشر هذا الحب
الحموضة وفيه قبض يسير مع العفوصة ولذلك صار بردة في الدرجة الثانية ويجففه
في الدرجة الثالثة ولمافيه من قوة العفوصة صار الدباغون يستعملون نوعا منه في
عمل ... ويسمون ذلك النوع سماق الدباغين ومن منافعه انه يشوق
المعدة منه لشهوة الطعام ويسكن لحرارته الكبد ونافع من الاسهال المزمن والقي
الذي كذلك فاما [illegible] [illegible] واذا اكل بما الذي ينقع فيه
نفع من السلاق والاحتراق وقطع [illegible] النابضة المصيبة واذا [illegible]
الذي يطبخ به ذبح اللثة فقواه وقطع النم المنبعث منها واذا سحق وعجن

يغسل او خلاف وطلي به اللسان حلل خشونته ولينه واذا احتملته المراه
منع من سيلان الرطوبات من الرحم واذا عمل منه طلي يغسل قطع من ورم
البواسير واذا نقع بتمر في ما ثلثة ايام وصفي وطبخ ماؤه حتى يثخن كان
فعله الطف وافضل من فعل التمر نفسه وقد يستخرج من هذا وهذا النبات
صمغه واذا وضعت على الاسنان الماكوله سكنت وجعها ولورق هذا
النبات ايضا قوة قابضه تفعل فعل القاقيا واذا قليلا وطبخ ورقه الطري
اذا شرب نفع من قروح الامعا واذا احتقن به او جلس فيه فعل مثل ذلك ايضا واذا
دق ورقه وحمل على القروح جفف مدتها واذا طلي على النملات جففها و
اذا طلي على الشعر سوده واذا قطر منه في الاذن قطع سيلان المدة منها التمر
واذا طبخ ورق النبات وصفي وعقد ماؤه حتى يثخن ويصير مثل العسل فعل
فعل الحضض واذا طبخ قضبان هذه الشجره بالماء حتى يعقد كان فعله اقوى
من فعل التمر واذا عمل من الورق ضماد نفع من حدوث الاورام على مواضع
الضرب وعلى نخف الراس

القول في الخل

الخل يبرد تبريدا معتدلا ويجفف تجفيفا قويا لان فيه اقوى من برودته و ٢
السبب في ضعف تبريده انه مركب من طبيعتين مختلفتين من برودة طبيعيه وحراره ٥
من حموضه وحراره عرضيه استفادها من الغليان والتعفين وكذلك انه قوى
في جلا في استحالته يكون حلوا فاذا انطبخ بحراره الشمس غلى ولم يكن في حلاوته
من القوه ما يثبت ويحفظ نفسها فعفنت الرطوبه الحامله لها واستحالت
الى الحموضه واستفادت حراره عرضيه من الغليان والتعفن ولذلك صار تبريد الخل
في الدرجه الاولى وتجفيفه في الدرجه الثالثه واضعف برودته صار فعله بعد في
الابدان سريعا ويصل الى ما بعد من الاعضا ويفعل فيها ويفعله في الاعضا
الصلبه لان لطافه حرارته العرضيه الى حطيه عن حصر الحموضه في البرودة
يطرق

يطرق له وتغوصه وتنفذه الى الاعضا البعيده وعنه من الرطوبات
الحامضه مثل الحصرم وما الرمان الحامض ومثل الاترج وما شاكل ذلك
تفعله فيما قرب من الاعضا اكثر من فعله فيما بعد منها لان حموضته ساذجه
بسيطه ليس معها حراره عرضيه تلطفها وتطرق لها وتنفذها الى ما بعد عنا
من الاعضا ولجالينوس في هذا المعنى قول قال فيه اذا اردت ان تبرد حراره
في المعده وما قرب منها فاقصد ما الرمان الحامض وما الحصرم وحماض الاترج
وما شاكل ذلك لانها الطف في المعده واكثر لبثا لان برودتها برودة ساذجه خالصه
بسيطه ليس معها ما يطرق لها وينفذها الى المواضع البعيده بسرعه
فاذا اردت ان تبرد حراره في اعضا بعيده عن المعده فاقصد الخل لان الخل
معه ما يطرق له ويوصله الى ما بعد من الاعضا بسرعه ولذلك صار فيه تحليل
وتلطيف ولقوته فيه للتحليل والتلطيف صار اذا شرب وهو حار نفع من عسر
النفس الذي يحتاج معه الى الانتصاب وحلل الدم واللبن الجامدين في المعده
ونفع من مضرة الادويه القتاله وخاصة مضرة الافيون والفطر والمعروف
بالسيكران وسكن السعال المتقادم العارض من الرطوبه وهيج السعال اليبس
وخاصة السعال اليابس واذا شرب نفع من الاحساء العارض من القطر ومن
العلق المعلق في الحلق واذا خلط مع ملح كان فعله في الاحشاء اقوى من فعله فيه
اذا كان مفردا واذا تغرغر به قطع سيلان الفضول الغليظه
الى الحلق ونفع من الخناق واسترخا اللهاه ونتوها ونفع العلق ايضا
واذا خلط مع الادويه النافعه من الجرب المتقرح والقروح الخبيثه و
القوابي والداء المعروف بالنمله قطع الماده ونقاها وقوى فعل الادويه
كثيرا وكذلك المتاكله واذا طبخ مع شيء من تقل السمع من الدود العارض
في الاذن واذا قطر في الاذن قتل الدود المتولد فيها واذا عجن به نعل وطلي
على الاثار العارضه من اجتماع الدم تحت الجلد نفاها واذا خلط

شيء من كبريت وحمل على النقرس البلغماني وهو فاتر سكّن وجعه ولما في الخل من قوة
القبض صار دابغاً للمعدة ومقوياً لها فإذا طبخ مع الطعام منع سقوطه المعدة من انصباب
المواد إليها وبه التشهي للطعام وإذا حمل على المواضع التي ينبعث منها الدم قطع
انبعاثه. وإذا جلس فيه قوى الرحم والمقعدة والسرم كذلك أو إذا أدمنا ودهنا
الى موضعهما وإذا تمضمض به قوى اللثة المسترخية من الاسنان. وإذا خلط
بدهن ورد وغمس فيه صوف غير مغسول أو إسفنج البحري وحمل على الرأس
سكّن الصداع العارض من حرارة الشمس ووهج السموم وإذا مسح به الجبين
في الصداع مصرّياً وبدهن ورد سكن الصداع الصفراوي. وإذا حمل
على الجراحات في ابتداء حدوثها قوى المواضع ومنع من تورمها

في المري

المري حار في الدرجة الأولى يابس في الثالثة له قوة يجلو ويغسل ما
في الصدر والرئة والمعدة والأمعاء من الرطوبات الغليظة ويطيّب طعم
[illegible] على اطلاق البطن وينفع من وجع الأوراك وعرق النسا إذا أكل
أو احتقن به وهذه خاصة فيه لأنه بلطافة جذبه يحدر الفصول والأخلاط
اللزجة الحاصلة في الأوراك ويخرجها من المعا وإذا غسل به القروح الخبيثة
نقاها ودفعها من أن تسعى ولذلك صار إذا احتقن به نفع من قروح المعا
المتعفنة لأنه يغسلها وينقيها من المدة والدرن وسائر الأوساخ وينكيها
ويجففها وينشفها فاما الاطعام إذا احتقن به نفع قروح [illegible]
[illegible] الأوساخ والمري المتخذ من السمك أبلغ جواز أو أضعف
[illegible] المري المتخذ بالشعير لأن السمك أرطب وأبرد بالطبع
والمتخذ من السمك أو اللحم فمقارب في عمله [illegible]

في السمك المالح المعروف بالمانون

أما السمك المعروف بالمانون فيفعل في غسل الجراحات المتعفنة ووجع
الأوراك

الأوراك وعرق النسا إذا احتقن به ما يفعله المري لأنه يغسل وينقي
وينكي الجراحات ويجففها وزعم جالينوس أن قوماً من الأطباء كانوا يستعملون
من المانون ماء الجري المملوح وفي السميكات الصغار المعروفة بالصحناة وزعم
أنه يحضر ما بون الصحناة لعلاج القروح المتعفنة الحادثة في الفم ويعني بالمانون
ماء السمك لأن تونيا باللسان السرياني السمك

في الملح

الملح يسخن إسخاناً معتدلاً ويجفف تجفيفاً قوياً لأنه مركب من أسطقسين مختلفين [illegible]
يجلو ويقطع وكيفيته [illegible] وليس في النفسان كلتاهما محققتان ولذلك صار [illegible]
في الدرجة الثالثة وإسخانه في الثانية إلا أنه على ضربين لأن منه المعدني المحتفر من
المعادن ومنه البحري المتولد في البحار والنقائع المعروف بالسباخ
إذا جف ماؤها في الصيف لأن ماءها إذا جف بحرارة الشمس فكأنه يحترق
ويصير ملحاً وما خرج من المعادن أفضل مما جمد من غير المعادن وزعم [illegible]
في الذي يخرج من المعادن أنه المدراني والجبلي وأفضل ما في المعدني ما كان غير [illegible]
وكان لونه أبيض صافياً وجسمه كثيفاً متشققاً وأجزاؤه متساوية وعروقه أيضاً
كذلك وأفضل ما في البحري الأبيض المتساوي الأجزاء وزعم ديسقوريدس أن المعدني
أقوى فعلاً من البحري وأما جالينوس فساوى بينهما في الفعل واتفقا جميعاً على
أن من خاصة الملح أنه [illegible] أمره يحلل ويجلو [illegible] الرطوبات الغليظة ويسيلها
وينشفها ويحللها ويعني [illegible] هاهو خاص [illegible] الرطوبة الجوهرية
ويصلبها ويمنع من عفونتها وفسادها ومن خاصة الملح على سبيل الغذاء إصلاح
الطعوم وتطييبها و [illegible] الطعوم التفهة التي لا طعم لها ومن منافعه على
سبيل الدواء إذا حمل على القروح الخبيثة نقى فسادها وصديدها ومنعها من
الانتشار وإذا [illegible] الملح بالبورق أو الخل منع النملة والحمرة من السعي و
إذا خلط بدهن الورد والخل أو بالزيت والخل ومسح به البدن بالقرب من النار أو
الحمام [illegible] حتى يعرق سكن الحكة العارضة في سطح البدن من الرطوبات العفنة
دا

وينفع من القوابي والجرب المتقرح وعرق المتقرح واذا خلط بالزيت ومسح به
الاعضاء ذهب بالاعيا العارض لها من التعب واذا خلط بالدهن والعسل نفع
من التوا العصب واذا عمل منه ضماد مع سويق الشعير المحرق نفع من القلاع
واسترخا اللثة واذا خلط بعسل وحنك به سكن وجع النغانغ واللهاة و
اذا خلط بالعسل والخل والزيت وحنك به نفع من الخناق واذا شرب سكن
دفع مضرة الافيون والفطر القتال واذا عمل منه ضماد مع بزر الكتان
نفع من لسع العقارب واذا عمل منه ضماد الزوفا والعسل نفع
من نهش الافعى الذكر واذا عمل منه ضماد مع زفت وقطران وعسل
نفع من نهشة الحية التي يقال لها قارسطس وهي التي لها قرنين واذا
عمل منه ضماد بخل وعسل دفع مضرة الحيوان المعروف بالدعم
والعقرب ومن لسع الزنابير واذا اكتحل به قلع اللحم الزائد في العين ويحق
الظفرة واذا خلط بخل وقطر في الاذن سكن وجعها واذا خلط
بخمر ومويزج سكن الاورام البلغمانية ونفع من نهشة التمساح
واذا خلط بزيت وحمل على حرق نفعه ان ينبسط واذا عمل منه ضماد مع شحم
عجل نفع من البثور المعروفة بالشهدية واذا احرق صار يجفف اكثر

صفة احراقه

يوخذ الملح ويصير في اناء فخار ويغطى ويطين الوصل بطين الحكمة ويلقى في
تنور ويترك حتى يحترق ويبرد ويستعمل ومن الناس من ياخذ ملح ويصير
في عجين ويدفنه في الجمر حتى يحترق العجين ويترك الجمر والملح على ما انا
واصفه ايضا يوخذ الملح ويغسل بالماء غسله ويترك حتى يجف جيدا ويصير
في قدر جديد ويغطى بغطاء ويطين الوصل ويحمل القدر على نار جمر ويترك
حتى يسكن طنين الملح ويحمل القدر على جمر ايضا ويستعمل
وذكر جالينوس في ثمانية له نعمان الملح وقال انه الطف من الملح كثيرا
ولذلك

ولذلك صار يحلله وبلطافته اكثر من ان يجمع لما يسقي من جوهر الجسم
واما الملح النفطي فهو اخف واشد من الملح الاندراني ومن فعله انه
يجلو ويحلل ويذهب بالاكال العارض في اللحم ويقطع اللحم الزائد
في الاجفان ويذهب بالظفرة وينفع من الحكة ويدر البول وينفع من
الاستسقا اذا حمل على البطن من خارج وينقي العفونة ويقطع غلظ
الاخلاط

في زهر الملح

اما زهر الملح فزعم ديسقوريدس
انها تكون في مواضع المياه القائمة الباقية من ما النيل اذا انصب عن الارض
والمختار من هذا الزهر ما كان لونه زعفرانيا وفيه شي من رايحة
السمك وربما كان اكثر زهمة من مري السمك والمذموم من هذا الزهر
ما كانت له اجزا متعفنة متماسة بعضها الى بعض ومن دلايل المختار منه
انه يذوب ويماع بالزيت وحده والمذموم منه لا يذوب بالزيت لكنه
يحتاج الى ما يذيبه ويحلله وقوة هذا الزهر قوة تلذع لذعا مفرطا
زعم ديسقوريدس ان قوته تحلل مثل قوة الملح ولذلك صارت قوته تنقي
القروح الخبيثة ويمنع انتشار القروح التي من شانها الانتشار ويجفف
الرطوبة السايلة من الاذن وينفع من القروح والحكة العارضة في المذاكير
ويجلو غشاوة البصر والاثار العارضة في العين من اندمال القروح
وقد يخلط في المراهم ويستعمل ليجفف الرطوبات وزعم ديسقوريدس ان
المختار من هذا الزهر يجعل في الادهان الطيبة مثل دهن الورد ويغير
لتصفيتها ولما كان البورق داخلا في هذا الجنس راينا ان نحكي ذكره
بعقب الملح ولا نخلي كتابنا هذا منه

في البورق

اما البورق فهو على ضروب فمنه البورق على الحقيقة ويسمى طالس
الافريقي والبورق الزركي ولعل هذا خطا من الوراقين واما اهل
مصر فيعرفونه بالنطرون ومنه نوع يسمى لسوس وهذا البورق و

هو البورق الارمني وأما البورق الذي يخاه مجتمع صلب والمحار
منه يعلوا لونه تربد قليل وعمر المحار منه زبادي الاعين براني فيه حفه
قليله وأما زبد البورق فنطرون زنو الحنطة لانه خفيف سطحي والبورق
من هذين ايضا ومن الملح ان الملح قوته مركبة لان فيه مع حرارته كيفية قابضة
تقوى بها الابدان وتحفظها وتصلبها وتسوقها وتربيها وقوته
ساذجة بسيطة لانها من حرارة مفرطة ليس معها شي ولا تجفيف و
لذلك صار اشد تحليلا واقوى غسلا واشد من الملح ومن قبل ذلك
يغسلون به في الحمامات لتحليله وجلائه وغسله للوسخ وليس انما
يغسل الوسخ فقط لكنه يشفي الحكة العارضة في سطح البدن وخاصة اذا
خلط بالخل لانه يحلل الرطوبات الصديدية المولدة للحكة ويقطعها
وينشفها ولما فيه من هذه القوة صار المطببون يجعلونه في الادوية
المحللة المنقية للعفونة واذا سحق وذر على الشعر ارقه واماته واما
الاندراني فانه لا يجب ان يطلق الاحنا للمصروع لانه مخصوص بلذع
عصب المعدة فالاضرار به واصحاب القي والغثي جميعا وذكر جالينوس
عن انسان من الفرس انه كان يستعمل هذا البورق في كل وقت من مداواة
الاحشاء من الفطر فيصح به واما زبد البورق فان قوته متوسطة بين
قوة البورق الرقيق وبين قوة الملح لان فيه شي من قبض الا ان الجلا
عليه اغلب واذا احرق صار ومتلك جفافا
يقوى على التجفيف والتحليل واذا ورد البدن منه شيا كان فعله في
يقطع الاخلاط الغليظة اللزجة وتلطيفها اكثر من فعل الملح كثيرا
والمحرق منه وغير المحرق ينفعان من الاحشاء العارض من اكل الفطر ٥

تم الجزء الثالث من كتاب اسحق بن سليمن الاسرائيلي
المنتخب في الاغذية والحمد لله رب العالمين

ه

المقالة الرابعة من كتاب الاغذية
القول في الحيوان المشي والطائر والسابح

قال اسحق واذ كنا اتينا في المقالة الاولى من كتابنا هذا على القول في
طبايع الحيوان ومزاجاتها واغذيتها ومنافعها ومضارها بالقول المطلق
واقمنا على ذلك الدلايل الواضحة فقد حق ان نتمم الكلام في هذه المقالة
بما هو الثق بها ومشاكل لما قصدنا اليه فيها من الاخبار عن كل واحد من اجناس
الحيوان على الانفراد لتكون تلك اشرح واقرب من عقول المتعلمين وقبل
ان نبتدي بذلك فيجب ان ناتي بشيء مما قدمنا ذكره في المقالة الاولى مما
نحتاج ان نقدمه امام كلامنا هذا فنقول ان جميع ما في العالم من نبات
وحيوان لا يخلو اما ان يكون مضادا ومنافرا للطبع مثل الانسان وجوهره
فيقتل قاتلا انه مثل الحيات من الحيوان والسم من النبات واما ان يكون موافقا
مشاكلا لطبيعة بدن الانسان ومزاجه فيتكون معتدلا له وقريبا بجسمه مثل لحم
الحملان من الحيوان والحنطة من النبات واما ان يكون مخالفا لطبيعة بدن الانسان
ومزاجه من غير مضادة ولا منافرة فيكون خارجا عن طبيعته بالتعدي والقصور
جميعا وهذا خلاف حال الادوية مثل المسك والصبر وما شاكل ذلك وان كانت هذه
الواسطة قد تكون على ضربين على حسب انحرافها وميلانها الى احد
الحاشيتين دون الاخرى لانه ان كان انحرافها عن الوسطى الى الحاشية المشاكلة
لطبيعة بدن الانسان ومزاجه كان فعلها بغذيه وادوية مثل لحم البقر والارنب
من الحيوان والكرنب والقنبيط من النبات وان كان انحرافها عن الوسطى الى
الحاشية المنافرة لطبيعة بدن الانسان ومزاجه كان فعلها ادوية خبيثة مثل
الحنظل والسقمونيا والخربق والبلادر وما شاكل ذلك لما كان قصدنا في كتابنا
هذا الكلام في الاغذية فقط وجب ان نقتصر على ما يخصه غذاء البدن الانسان

او غذ او دوا واهمل ذكر ما سوى ذلك اذ كان خارجا عن معنى ما قصدناه وبالله نستعين
وعليه توكلنا **فاقول** الحيوان المغتذى ينقسم قسمة جنسية على ضربين
لان منه البري ومنه الاهلي فالبري من الحيوان بالاضافة الى الاهلي من جنسه
اسخن وايبس واسرع انهضاما الا انه افسد غذا وذلك لدوام حركته
وتعبه واستنشاقه النسيم دايما لغلبة الحرارة واليبوسة على هوائه بدوام وقوع
حر الشمس عليه ولذلك صار غذاوه اقل وجوهره اذم الا ان يكون ماعزا
فان البري من الماعز افضل لان زيادة حرارة البري على الاهلي تعدل برد
الماعز الطبيعي وتعدله حرارة ولكثرة حركة الحيوان البري وتعبه يذهب
بفضول الماعز ويعين على جودة انهضامه واما الاهلي من كل حيوان فهو بالاضافة
الى البري من جنسه اعدل حرارة واقل يبوسة وذلك لقلة حركته ودوام سكونه
واستنشاقه الهوا اللطيف واما الاعتدال هوائه الذي ياوي فيه لقلة وقوع
حر الشمس عليه ولذلك صار غذاوه اكثر وجوهره احمد الا انه اغلظ و
ابعد انهضاما وابطا انحدارا وكل واحد من الحيوان البري كالاهلي يكون
على ضروب لانه لا يخلو من ان يكون اما ذكرا او انثى واما خصيا خارجا
عن طبيعة الذكر والانثى لانه اقرب من طبيعة الانثى في الرطوبة وطبيعة الصغير
القريب العهد بالميلاد في الحرارة والذكر من كل حيوان اقوى حرارة واقل رطوبة
واسرع انهضاما واحمد غذا والانثى من كل حيوان اضعف حرارة واكثر رطوبة
وابعد انهضاما واردى غذا خلا الانثى من الماعز فانها افضل غذا من الذكر منه من قبل
ان الماعز في طبيعته جافا يابسا فاذا كان ذكرا لزاده ثقلا وجفافا وافاده
غلظا وبعد انهضام وفساد غذا واما الخصي من الحيوان فانه وان كان قريبا
من طبيعة الانثى في الرطوبة فانه مخالف لها في الحرارة لان حرارته متوسطة بين حرارة
الذكر والانثى ولذلك صارت حرارته مشاكلة لحرارة الصغير القريب العهد بالميلاد
لان القريب العهد بالميلاد اعدل حرارة من الفتي واقوى حرارة من الانثى والخصي
الحيوان

الحيوان اذا اقل حرارة من الذكر واكثر حرارة من الانثى لان حرارته اقوى بالطبع
لانه كان ذكرا ولذلك صار اسرع انهضاما من الانثى واحمد غذا وكل واحد من الانثى والذكر
فلا يخلو اما ان يكون رضيعا واما هرما واما حوليا قريب العهد بالميلاد واما فتيا
مستكمل السن بعيد العهد بالميلاد والرضيع من كل حيوان اقوى حرارة بالطبع
وارطب مزاجا وارخى لحما لغلبة الدم على مزاجه الطبيعي واذا كان لذلك
وكان من الحيوان الذي حرارته بالطبع وارطب مزاجا وارخى لحما لغلبة الدم على مزاجه
بالطبع فاذا كان كذلك وكان من حيوان هو في جنسه ارطب بالطبع مثل الضان
والجواميس اجتمعت له الرطوبة من الجنس جميعا من السن والمزاج وصار لزجا بعيد
الانهضام سريع الانحدار عن المعدة بطي الانحلال الى الاعضا مذموم الغذا
مولدا للبلغم اللزج الفاسد وخاصة متى لم يكن ذكرا وان كان من حيوان هو في
جنسه ايبس بالطبع مثل الماعز والبقر عدل جفاف مزاجه برطوبة سنه
وصار لطيفا سريع الانهضام محمود الغذا وخاصة متى كان ذكرا الا ان
يكون ماعزا فيكون الانثى منه افضل على ما بينا انفا ولذلك صار الرضيع من
الماعز والبقر احمد من الضان والجواميس اذم كثيرا واما الفتي من كل
حيوان فحرارته الغريزية اقوى بالنسبة الى الطبع ولحمه اكثر جفافا
ويبسا لبعده من الميلاد وغلبة الحرارة واليبوسة على مزاجه بالطبع
ولذلك صار متى كان من حيوان هو في جنسه يابسا جافا مثل الماعز والبقر
اجتمع له اليبس والجفاف من السن والمزاج جميعا وصار صلبا بعيد الانهضام
بطي الانحلال مذموم الغذا ومتى كان من حيوان هو من جنسه ارطب بالطبع
مثل الضان والجواميس اعتدلت رطوبة مزاجه لجفاف سنه وصار لطيفا
سريع الانهضام سريع الانحلال محمود الغذا ولذلك صار الفتي من الضان
والجواميس احمد من البقر والماعز اذم واما الحولي فهو من كل حيوان
فهو متوسط بين رطوبة الرضيع ويبس الفتي الحولي من كل جنس من الحيوان

احمد لتوسطه الرطوبه واليبوسه الا انه متى كان من حيوان اقوى حراره بالطبع
كان افضل لان قوه حرارته معينه على سرعه انهضامه وحسن غذائه ومن
قبل ذلك صار الحولي من الضان احمد من الحولي من الخنازير ومن الماعز والبقر جميعا
لان حرارته الغريزيه اقوى واظهر. واما الهرم من كل حيوان فان
لحمه يابس جاف صلب ليفي لان حرارته الغريزيه قد حلت ورطوبته
الغريزيه قد فارقت الفنا فاستفاد لضعف قوه الهضامه رطوبه غريبه
عن هضمه ولا تعديه ولذلك صار عسر الانهضام بطي الانحلال
من الاعضا مذموم الغذا مولدا للبلغم الغليظ الا انه متى كان من حيوان
احر مزاجا بالطبع كان رداءته اقل ومتى كان من حيوان اقل حراره بالطبع
كانت رداءته اكثر ولذلك صار الهرم من الضان اقل رداءه من الماعز و
البقر اكثر رداءه منهما لما قدمنا من قولنا ان الدم المتولد عن التيوس
والاناث من الماعز ومن الخراف الرضع والنعاج ردي جدا لان السبب
في رداءه كل واحد منهما غير السبب في رداءه الاخر وقيل ان السبب الموجب
لرداءه التيوس والاناث من الماعز هو افراط يبس لحمها وصلابته وعسر
انهضامها وحده الدم المتولد عنها وان كان الدم المتولد عن التيوس
اردى من الدم المتولد عن اناث الماعز لكثره يبسه [illegible] و
السبب الموجب لرداءه الخراف والنعاج لكثره رطوبه لحمها ولزوجته
وسرعه استحالته عن المعده قبل تمام هضمه وتولده للفضول البلغمانيه
فان كان اولا لاجل ذلك واقربها اليه الحملان وبعدها النعاج لاجتماع الرطوبه
في الحملان من الخصلتين جميعا من السن والمزاج واما الفتي من الضان فانه وان
كان منسوبا الى ذلك فان يبس سنه قد عدل رطوبه مزاجه وصيره احمد و
اجود انهضاما وافضل غذا غير ان الحولي النضج والقريب العهد بالميلاد
من البقر مما هو تقدم في السن افضل وما خصي من البقر كان افضل لانه الذ
طعما

طعما وارخى لحما واسرع انهضاما واحمد غذا لقله يبسه وقوته
طبعه القريب العهد بالميلاد ويحسب فضل غلظ لحم البقر و
الماعز وجفافه على لحم الضان والخنازير كذلك فضل لزوجه لحم
الضان والخنازير ولعاسه على لحم البقر والماعز ولذلك صار الفتي
من الضان والخنازير احمد من البقر والماعز ادم وان كان البقر احص
بذلك الفضل لغلظه على الماعز ولهذه الجهه صار الجدي الرضيع اوفق
اكل المزاجات وللناقهين من الامراض. واما العجول الرضع فاوفق
للاصحا فقط لانها اغلظ مما يحتاج اليه الناقهين من الامراض وعلى
هذا القياس والمثال صار الصغير من الماعز والبقر احمد من
الضان والخنازير ادم وان كان لحم الخنازير اخص لفضل لزوجتها و
ضعف حرارتها الغريزيه بالطبع. واما الهرم من كل حيوان فمذموم لنقصان
حرارته الغريزيه وقله رطوبته الجوهريه الا انه من الضان افضل لحراره
الضان ورطوبته الجوهريه على غيره من الحيوان بالطبع واذا تبينا على ما ادى
تقدمه في هذا الموضع من اختلاف غذا الحيوان في الجمله بالقول المطلق
فلنرسم القول بذكر كل واحد من الحيوان على الانفراد ولا قوه الا بالله

القول في الضان

اما لحم الضان فان حرارته اذا نسبت الى حراره لحم البقر والماعز والخنازير
كانت اقوى واسخن ورطوبته اذا نسبت الى الماعز والبقر كانت اكثر واذا
نسبت الى الماعز والبقر كانت اكثر الخنازير كانت اقل اكثر من قبل ان
لحم الخنازير اشبه اللحمان بالبشر لكثره رطوبته وخاصه الخنازير الاهليه
واما البريه فانها بالاضافه الى الخنازير الاهليه اسخن واسمن وقله لزوجه و
لذلك صارت اوفق لمن احتاج الى البدن اللطيف لا سيما اذا كان لحمه ان
ملح بعد ذبحه حرارته وتجفيفا واما الاهليه فينبغي ان لا ياكلها الا من البدن ويكون

ما ساول منها اطرافها لدوام حركتها وكثرة تعبها ولا سيما الضان اذا ساول
ذلك في كل حال لكن بعد الحركة القوية والتعب الشديد   واما اهل الدعة و
السكون فمن الافضل ان يتغذوا لحم الخنزير البري فضلا عن الاهلي فيحسن الضا
لحم الماعز والبقر على الفحول النضج والجيد لذلك وان كان السن في رداءه
لحم الخنزير هوايه لما كان يصلح اهل الدعة والسكون اقل حرارة بالطبع و
ابدانهم مملوءة رطوبة غليظة كان لحم الخنزير لغلبة البرد على مزاجه واغزار رطوبته
وغلظها ولزوجتها من اصلح الاشياء لهم لانه زايد في رطوبة ابدانهم ولفضل حالهم
والسبب في رداءة لحم الماعز والبقر هوايه لما كانا في الغاية من الغلظ وبعد الانهضام
وكانت حرارة اهل الدعة على ما هي عليه من القلة والنقصان وجب ان يضعف
عن هضم ما غلظ من اللحمان ولعدم الهضامة الا ان تكون الحيوان في سن رضيعا
فيخف عليه هضمه بلطف فيه وسرعة انهضامه   واما لحم الضان فلانه بالاضافة
الى لحم الخنزير اسخن وايبس وبالاضافة الى البقر والماعز احر و
ارطب وجب ان يكون لطيفا سريع الانهضام حسن الاستمرا
الا انه بالاضافة الى لحم الماعز والبقر اسرع انحلالا اطلق للبطن
الى لحم الماعز والخنزير ابعد انحدارا واقل اطلاقا للبطن من قبل انه ليس
متهيئا لزوجة لحم الخنزير فاسرع من سرعة الهضام ولا معه من رطوبة
ارخى ما يزلقه ويحدره قبل تمام هضمه الا ان غذاءه يختلف في جودته و
... سرعة انهضامه وابطائه على حسب اختلاف سنه ومزاجه اما من
اختلاف سنه فان منه الرضيع ومنه الحولي الذي هو بعد في النمو القريب
العهد بالميلاد ومنه الهرم الطاعن في السن فما كان منه رضيعا كان في رطوبته
ولزوجته قريبا من لحم الخنزير الحولي الشاب ... من ... احدهما من
طرف ... حالها ... والاخر عن رطوبة اللبن الذي يغتذى
به ولذلك صار ... الرطوبة فيه ...

جميعا اعني من جهة السن ومن جهة المزاج ومن قبل ذلك صار مزلقا للمعدة محدرا
قبل تمام هضمه ولا سيما في ذي المعدة الزائدة الرطوبة بالطبع الضعيفة عن تمام الهضم
ومن خاصته انه مولد للفصول الغليظة اللزجة ولهذه الجهة دم ... الضان
الحولي والنعاج لان الدم المتولد عنها ارطب من المعتدل واحرى بان يولد الفصول
البلغمية للكثرة واخصها بذلك الحملان وبعدها النعاج الا ان يكون مزاج المستعمل
لها حارا ومعدته يابسة بالطبع   واما الفتي من الضان فان رطوبته ولزوجته اقل
لكثرة الغلبة للجفاف على هذا السن بالطبع ولذلك صار لحم الفتي من الضان
افضل من لحم الحولي والنعاج لانه اعدل رطوبة ولاعتدال رطوبته صار اذا
انهضم ولد دما محمودا وغذاء كثيرا حسنا قويا بعيدا من البلغم وان كان الدم المتولد
عنه دون الدم المتولد عن الفحول النضج ولا دون دم ما كان من البقر بعد النشو
العهد بالميلاد واجود ما كان الفتي من الضان اذا خصي لانه اعدل حرارة و
رطوبة واللذ طعما واعذب لحما الا ان يطعن في السن ويقارب الهرم فيصير
ملهوجا جدا ويكون ما لم يخص افضل منه من قبل ان حرارة الدم من كل حيوان
بالاضافة الى جنسه اضعف بالطبع فاذا كان خصيا اجتمع له ضعف الحرارة من
جنسه ومن جهة انه هرم ويخرج من حسن الغذاء   واما الحولي من الضان والقريب
العهد بالميلاد فان مزاجه متوسط بين رطوبة الخروف وجفاف الفتي ولذلك
صار اجود انواع الضان واسرعها انهضاما واقربها ويولد الدم المحمود و
اخصها بالنفع للشبان ومن كان مزاجه حارا يابسا وخاصة في البلدان الحارة
والازمنة كذلك   واما الهرم من الضان فاردى انواع الضان واشدها لحما و
اجفها مزاجا من قبل ان الهرم من كل حيوان بالاضافة الى جنسه الذي هو
منه اقل حرارة وايبس مزاجا ولذلك صار لحمه لصلابته قليل اللذاذة
وللغذاء الا انه اذا كان من حيوان اسخن وارطب بالطبع مثل الضان كان افضل
وان كان في ذاته مذموما وخاصة متى كان من حيوان اقل حرارة واكثر يبوسة

ومن منافع الضأن على سبيل الدواء أن مرارته إذا اكتحل بها نفعت من الجفاف
العارض من النوازل وسقوط اللهاة وإذا مسح بها نفعت من السلاق في
القروح العارضة في المقعدة وإذا خلطت بلبن امرأة أو لبن عنز وقطرت
في الأذن نفعت من السلح في الأخراق العارضة فيها وجففت المدة السائلة
منها وإذا خلطت بعسل نفعت القروح الخبيثة ونفعت من تفجج حلمة
الأنثى وإذا خلطت بنطرون وغسل الرأس نقت الأبرية من الشعر ومرارة الثور
في جميع ما ذكرنا أقوى لغلبة اليبس على مزاجها بالطبع وأما بعر الضأن فإنه إذا
عجن بخل وعمل منه ضماد أذهب الثآليل اللينة واللحم الزائد المعروف بالتوث
وبعض النملة وإذا خلط بموم ودهن ورد نفع من حرق النار وأما شحم الضأن
فزعم ديسقوريدس أنه إذا طلي على داء الثعلب أنبت الشعر فيه قال وليس هذا
[illegible] وما ذكرنا كيف فعل الأشياء اللزجة المسددة لمسام الجلد هذا
الفعل فيما يحتاج إلى التحليل والتسخين والتفتيح

القول في لحم الماعز

إن لحم الماعز فإنه بالإضافة إلى لحم الضأن أبرد وأجف كثيرا وإن كان في الدم
المتولد عنه يسير من الحرافة والحدة من قبل [illegible] وإنه وإن كان بالإضافة إلى لحم الضأن
باردا فإنه بالإضافة إلى المزاج المعتدل أسخن وأيبس لا سيما إذا كان [illegible] ولذلك صار
الجداء [illegible] إذا أخصي كان أفضل لأن الخصي [illegible] يزول [illegible] ويسمن
رطوبته ويصير بها ألذ وأعذب وأسرع انهضاما [illegible] يختلف [illegible] الخصي [illegible]
[illegible] انهضامه وإبطاؤه على حسب اختلافه في سنه ومزاجه [illegible]
[illegible] النضج ومنه الفتي القريب العهد بالولادة ومنه الهرم فما كان منه [illegible]
كان أرطب لحما وألذها طعما وأحمدها غذاء والطفل [illegible] وأسرعها انهضاما لأن اللين
[illegible] رطوبته طبيعية [illegible] في [illegible] ورطوبته [illegible] أسخاله
اللذي فيه من طبعه [illegible] الخالط والغذاء [illegible] وأقوى على [illegible] الحرارة

ومنافعها [illegible] ولذلك صار مخصوصا بالنفع لمن كان مزاجه حارا يابسا وللناقهين من الأمراض
وإن ذلك كذلك من البرهان على ما ازداد من [illegible] وكان أفضله وما كان من الماعز [illegible]
قريب العهد بالولادة كان مع ذلك أيضا لطيفا ودمه محمودا وإن كان دون [illegible] في اللطافة
وجودة الدم كثيرا لأن [illegible] أفضل [illegible] لفضل رطوبته وقوة حرارته [illegible]
وحرارة اللين ورطوبته وأما الفتي من الماعز فغليظ بطيء الانهضام مذموم الغذاء لأن
الدم المتولد عنه سوداوي فيه حدة وحرافة وخاصة إذا كان [illegible] أحمر
[illegible] التيوس لحم التيوس [illegible] من الماعز لغلبة المرة السوداء الحرافة على مزاجه
بالطبع وإن كان ذلك بالتيوس أخص [illegible] في كل حيوان أرطب وأقل حدة وإذا
كان من حيوان يابس بالطبع كان [illegible] أفضل لأن [illegible] يكون [illegible] ولذلك صار [illegible]
والخصيان من [illegible] الماعز أفضل لأنها أرطب لحما وألذ طعما وأحمد [illegible]
فلم لا قلت أن الخصي من الماعز أذم لأن الماعز في طبعه أقل حرارة وإذا كان خصيا
ازداد حرارة نقصانا وخمدت [illegible] قلنا له [illegible] في أول كلامنا أن في الماعز
حرافة وحدة زائدة على المزاج المعتدل وخاصة إذا كان [illegible] فإذا خصي استفاد
رطوبة زالت بها حدته وحرافته وصار قريبا من المزاج المعتدل إلا أن [illegible]
يقارب الدم فيصير مذموما جدا لأن حرارته تزداد ضعفا ونقصانا [illegible]
عن رطوبته التي بها اعتدل مزاجه لغلبة الجفاف والتحلل على مزاج الدم [illegible]
ومن منافع الماعز على سبيل الدواء أن [illegible] كبده إذا [illegible] عليها [illegible]
مسحوق وشوي على نار [illegible] والتحل من رطوبتها السائل منها نفع من [illegible]
وقال قوم [illegible] أكل كبد الماعز مشويا فعل قريبا من ذلك وإذا طلي [illegible]
بماء ملح ومسح [illegible] عسر [illegible] وجهه على [illegible] ذلك [illegible]
أيضا [illegible] فعلا [illegible] كانوا يقولون [illegible] الملعز
[illegible] الصرع وخاصة [illegible] وأما شحم الماعز فإنه أشد [illegible]
[illegible] فضلا [illegible] إذا [illegible] الشعر

الحمص المطبوخ او ماء السويق المطبوخ واما الكعك والسماق المطبوخين فينفع من سحج المعا
واذا دق مع الثوم والخشخاش ينفع من ذلك ايضا واذا طبخ مع الشعير المقشر وحسي نفع
من سحج الرئة واذا حسي المرق الذي يطبخ فيه لحم الماعز نفع من ذلك ومن السل ويسمن
التيوس اشد تحليلا من لحم الماعز الصغير ولذلك اذا دق وعجن بشعر الغنم وشي من
زعفران وحمل على النقرس حلل وجعه واذا اكتحل بمرارة الماعز الوحشي نفع من غشاوة
البصر ومرارة السنور الاهلية تفعل مثل ذلك ايضا واذا عمل من مرارة السنور
ضماد حلل اللحم النابت المعروف بالتوث واذا طلي العلة المعروفة بداء الفيل بزبل
الدجاجات الطامي نفع من الورم واما دم الجدي فيستعمل في بعض المعجونات النافعة
من سحج المعا ودم التيس اذا استعمل مقليا نفع من الماء فعل مثل ذلك ايضا وقطع
الاسهال المزمن وكذلك يفعل الارانب والايايل واذا شرب دم الماعز
مع شراب نفع من الشراب المسموم واذا حمل على الاورام حللها واما بعر الماعز
وخاصة الجبلي فان فيه حرافة وتحليل وتنقيه وافتاح ولذلك صار اذا شرب نفع
من اليرقان المزمن العارض من سدد الكبد واذا شرب مع بعض الادوية المدرة
للطمث اعان على ذلك وقواها واحدر الاجنة واذا حمل على الاورام الصلبة
والخنازير حللها ومن الحيوان لصحتها والناس منه اذا دق وخلط بكندر
وحمل [illegible] المراة قطع سيلان الدم المزمن من الرحم واذا عجن بخل وعمل منه
ضماد قطع سيلان الدم من حيث كان واذا دق وعجن بخل واستعمل انبت
الشعر في داء الثعلب واذا خلط بشحم عتيق وعمل منه ضماد نفع من اوجاع
النقرس واذا طبخ بخل وعمل منه ضماد نفع من نهش الهوام واذا طلي على
القرحة المعروفة بالنملة ابراها وذكر ديسقوريدس انه [illegible] الساعل
[illegible] الذي يجد صوته [illegible] جدا وصير على
الموضع [illegible] والنفس [illegible] ويلهب
بالنار ويحمل على [illegible] حتى [illegible]
ذلك

تلك الحال فصل حس الالم بالقصد فان الوجع يسكن وقال ديسقوريدس ان البول
لحس بالمجد وما احسب ان ديسقوريدس امر ان تحمى الصوفة المغموسة بالزيت الا على
الموضع المغمور الذي خلف اللغب والاعم [illegible] اصل الاذن والذي يصل الحس
الى المخ وسمى ديسقوريدس هذا الصنف [illegible] في [illegible]
واما ابوال العنز فانها اذا شربت في كل يوم وهي حارة مع سنبل هندي وادمن ذلك
حللت الحبن اللحمي من قبل انها تلين واحدرته بالبول والاسهال واذا قطر
منها في الاذن سكنت وجعها واظلاف الماعز اذا احرقت وسحقت و
عمل منها في الاذن سكنت وجعها واظلاف الماعز اذا احرقت وسحقت وعمل
منها ضماد بخل يصف لقصف من داء الثعلب وقرن الماعز اذا احرق واستيك به نقى
الاسنان وقوى اللثة

القول في لحم البقر

اما لحم البقر فانه اذا قيس الى لحم الضان والخنازير كان يسير ظاهرا وخامة
سالا ان فيه اكثر من لحم الماعز بالطبع ولذلك صار الدم المتولد عنه غليظا غالبا الى
السوداوية ولهذه الجهة لكثرة غذاوه وبعد انهضامه وعسر انحلاله صار حابسا
للبطن ومن قبل انه متى صادف مزاج المستعمل له سوداويا ولد عللا مثل الطحال والاورام
الحمى المعروفة بالربع وافسد مزاج البدن كله بدانا [illegible] صاحبه الى الاستسقاء اللحمي
وكثيرا ما احدث لمن يدمن عليه من حرارة سوداوية الجرب [illegible] والقوابي [illegible]
وداء الفيل والسرطانات والجذام والعلة التي ينقشر الجلد منها الا ان غذاءه يختلف
في جودته [illegible] وسرعة انهضامه وابطائه على حسب اختلاف سنه وذلك ان منه
الرضيع ومنه ما هو بعد في السن قريب العهد بالميلاد [illegible] المعيد البعيد
العهد بالميلاد ومنه [illegible] الطاعن في السن فما كان رضيعا كان غذاوه محمودا [illegible]
حسنا [illegible] الغبار المتولد عنه حابسا
[illegible] السوداء [illegible] من الميلاد [illegible]
[illegible] صار محمودا [illegible]

متى فاتى مزاج المستعمل له محرورا او الناقه من الامراض فانه وان كان عن صاحبهم
لاعتدال مزاجه وان غذاه ثقل عليهم لانه اغلظ من قوة احتمالهم على هضمه
وما كان منه يعلف في البيوت بعد العهد بالميلاد والرضاع فانه اقل رطوبة من الرضيع وابعد
منه انهضاما وانحدارا من المعدة واقوى على حبس البطن لان الدم المتولد عنه [illegible]
لقوة حرارته الغريزية ولباس لحمه ورخاوته لقربه بعد من الميلاد واللبن ولذلك صار
اذا طبخ بالخل وحسن من ضعف فم المعدة والامعاء ويقطع من الاسهال المرى العارض
المعدة فان كانت المعدة قوية على الهضم فلا باس بان يوكل من لحمه وما كان من البقر شابا
بعيد العهد بالميلاد بالحرارة ورطوبة الملبسات من اللبن والميلاد ن
غلظ لحمه وعسر انهضامه وانحداره عن المعدة وبعد انحلاله من الاعضاء و
اخص بتوليد الاخلاط السوداوية الغليظة لا سيما اذا كان مزاج المستعمل
له شوى لقبول ذلك وما كان من البقر من ما كان لا خير فيه اصلا الصحاح
الكبار والفحل وضعف الحرارة فيه من السن والمزاج جميعا ولذلك صار لحمه [illegible]
[illegible] للطباع بعيد الانهضام لا لذاذة فيه ولا بعده واجفا حمد ما يوكل لحم
البقر اذا اخذ منه ما كان من حيوان هو بعد في النشو وطبخ بالخل والسلق والنعنع
والكرفس وورق الاترج والكسفرة والزعفران وجعل فيه شيء من سكر ومن كان
مزاجه رطبا فلا باس ان يجعل معه ما ذكرنا من الابازير الفلفل والثوم و[illegible]
وشيء من [illegible] وشيء من [illegible] وبعده بالسكنجبين عوضا من السكر وان طبخ معه
شيء من سويد البطيخ اعان على انحداره من المعدة ومن شأن لحم البقر على سبيل الدواء
ان [illegible] اذا اكتحل بها [illegible] من الكباد العارض ومن سقوط اللهاة واذا مسح
بها [illegible] من الشقاق والقروح العارضة فيها واذا خلط [illegible]
[illegible] القروح [illegible] السائلة واذا
خلط [illegible] القروح [illegible] وسكن [illegible]
الانثيين واذا خلط [illegible] بعض من الاورام العارضة

في الشعر ويمنع من عودته واما دم الثور فانه اذا ضمدت به الجراحات وهو
حار الصقها واذا عجن وهو حار وخلط بسويق وعمل منه ضماد لين الاورام [illegible]
واما انفحة البقر فانها اذا شربت نفعت من السم المعروف بايوسطون واذا شربت
[illegible] والخوامس نفعت من الدم الجامد في المعدة لان من طبع كل انفحة اذابة
كل جامد وتجميد كل ذائب واما اخثاء البقر فانه اذا بخر به [illegible] البق
الطيار المعروف عند اهل مصر بالبعوض واذا تحملت به المراة اصلح حال الرحم
الناتئ واخثاء البقر الاناث اذا عمل ضمادا [illegible] على الاورام
الحارة العارضة للجراحات سكنها او حللها واذا احرق الانسان ولف بورق وحمله على
رماد حار [illegible] الورد عنه وحمل على عرق النسا [illegible] نفع نفعا بينا واذا عجن وعمل
منه ضماد حلل الخنازير واما ابوال البقر فانها اذا خلطت بمر احمر مسحوق و
قطرت في الاذن سكنت اوجاعها المتولدة منها والرياح والرطوبة واما كعب البقر
فزعم قوم [illegible] انه [illegible] كعب البقر اذا سحق وشرب بعسل قتل الدود الذي
في البطن [illegible] حلل [illegible] الطحال واذا احرق بالنار شد اللثة
وزعموا انه يهيج الجماع وكذلك ايضا [illegible] اكباد البقر انها اذا [illegible] وشرب نفع
من نزف الدم ايضا

القول في لحوم الايايل

اما لحوم الايايل فان رداءة الدم المتولد عنه ليس بدون رداءة الدم المتولد
عن لحم البقر لان غذاءه ايضا غليظ سوداوي بطيء الانحدار مفسد للدم في
[illegible] على سبيل الدواء ان شحمه اذا مسح به طرد الهوام وشحم [illegible]
يفعل ذلك ايضا ودم الايل اذا قلي [illegible] واحتقن به نفع من قروح
المعا وقطع الاسهال المتقادم واذا شرب [illegible] نفع من [illegible] السموم
واما انفحة الايل فان [illegible] الطمث [illegible]
[illegible] الايل اذا [illegible] وشرب [illegible] الاوجاع [illegible]
[illegible] الهوام وطردها واذا طبخ [illegible] الانسان

وعلى اللثة واذا احرق وغسل كما يغسل الاقليميا وسحق منه سفالين ويصف
وقطع نزف الدم الكائن بعقب عقوبة ويشفع من قروح المعا ومن الاسهال المزمن
ووجع المثانة وللاسهال المتقادم وقطع الرطوبات من الناعور مثل ذلك
وزعم ديسقوريدس ان الشربة منه طلعفتين والملعقة مثقالين واذا خوج انها
وخلط في الكحال العين نفع من القروح العارضة فيها وقطع المواد المنصبة
اليها. واذا عمل منه سنون نقى الاسنان وشد اللثة وصفه اجراة ان
توخذ القرن فيقطع صغارا ويصير في قدر فخار ويطين راسها ويصير في اتون
ليلة الى الصبح حتى يبيض ويغسل كما يغسل الاقليميا ويرفع ويستعمل عند الحاجة اليه
ان شا الله

القول في لحوم الارانب

اما لحم الارنب فمولد دما حادا رديا لغلظ الا انه احمد من الدم المتولد عن لحم البقر والتيوس. وقال جالينوس عن الدم المتولد عن لحم الضان
والماعز صار موافقا لمن احتاج الى التدبير المجفف وغير موافق لمن احتاج
الى التدبير الملطف. ومن منافعه على سبيل الدوا الجمة اذا اصحرت او
شويت تنول او قلي نفع من قروح الامعا. ودمه اذا طلي على الكلف والبهق والبثور
اللبنية نفاها. واذا شرب من الانفحة المسموم واذا اكلت بزيت وخل نفع من
قروح المعا وقطع الاسهال المزمن. واما راس الارنب فانه اذا شوي واكل دماغه
نفع من الارتعاش العارض بعقب الامراض واذا طبخ الارنب واكل دماغه والطخ به
لثة الاطفال سكن الوجع العارض من نبات الاسنان وسهل خروجها ويفعل في
ذلك فعل الشمن والزبد وغيرهما مما هو موافق من اوجاع الاسنان على
سبيل الخاصية. واذا احرق راس الارنب وسحق وعجن بشحم او كان نفع من دا
الثعلب. واما انفحة الارنب فزعم ديسقوريدس ان المراة اذا شربتها بعد
طهرها بثلثة ايام منعت من الحبل واذا حملتها [illegible] لها وطها على
الحبل قال واصح هذا الكتاب فهذا قول لم يحكه غيره [illegible]
اصلا

الضان المصبوح اذا شربها نفعته. ويشربها ايضا بانفع من قروح الامعا ومن
الاسهال المزمن ويشفع النسا اللواتي يسيل من ارحامهن الرطوبات سيلانا مزمنا واذا
شرب منها وزن درهم بشراب كان مبدرا لما هو من الاشيا السائلة وخاصة الدم الجامد
في المعدة والمثانة المنجمد فيها. ويشفع من نهش الافاعي. وزعم ايضا ان شربها
يقطع نفث الدم وقد انكر جالينوس ذلك وقال من المحال ان تكون الاشيا
الحادة تفعل فعل الاشيا القابضة. واذا احرق الارنب صحيحا كما هو كان
رماده نافعا من الحصى المتولد في الكلى. وقد ذكر ديسقوريدس عن حيوان بحرى
يسمى باسم الارنب وهو يشبه الصغير من الحيوان المسمى كرنس وزعم انه اذا اعمل
منه ضماد اما وحده او مع الكندس حلق الراس

القول في القنفذ

اما القنفذ فقوته قوة تحلل تحليلا قويا وتجفف تجفيفا شديدا وهو على
ضربين لان منه البرى ومنه البحرى والبحرى منه اطيب طعما وانفع للمعدة واقوى
على تليين البطن وادرار البول. فاذا احرق جلده بالنار كان لرماده قوة تجلو
وتحلل وينقي القروح الوسخة ويفني اللحم الزوائد النابتة بالقوة. واذا
خلط رماده بزفت رطب وحك على دا الثعلب انبت الشعر فيه. واذا كان غير
محروق وخلط بالادوية النافعة من ذلك قوى فعلها. واما البرى فان لحمه اذا
جفف وشرب بالسكنجبين نفع من الاستسقا اللحمي ومن ابتدا كل حمى ومن التشنج
والفالج واوجاع الكلى ومن سيلان المواد الى الاحشا وكذلك اذا جفف وسحق على
حديد وسرب نفع كما نفع اللحم.

القول في لحم الخنزير

اما لحم الخنزير فيغذو غذا كثيرا او يطلق البطن بفضل رطوبته ولزوجته
الا انه عند ما [illegible] التحليل والتلطيف ومن منافعه على سبيل الدوا
ان [illegible] اسحق [illegible] نفع من نهش الهوام ان [illegible]
[illegible] على [illegible] عفن الخف ومن [illegible] من المجروح وخاصة

فروج الانسي ولعبه اذا اوحي بنياض حسنا ويسحق ويشرب طلا ينفع الكاد
في معا المولود ولنفع من جميع الامغاص المزمنة وزبل البري منه اذا شرب بما
او بشراب قطع نفث الدم وسكن اوجاع الحب المزمنة ٥ واذا شرب بخل نفع من وهن
العصل واذا خلط بموم او دهن ولطخ نفع من الحمى العصب وبول الخنوص
البري اذا شرب فتت الحصاة المتولدة في المثانة واخرجها بالبول واذا خلط
بمرو قطر في الاذن سكن وجعها

القول في لحم الحمير والخيل والجمال والبغال

اما لحم الحمير فيولد دما غليظا بطي الانهضام وخاصة لحم الاهلي منها لانه يولد
دما رديا خبيثا مفسدا للمعدة مولدا للعشي الا ان الوحشي منها اذا كان
سمينا كان لحمه شبيها بلحم الايل في غلظه وبعد انهضامه وفساد
الدم المتولد عنه ويقال ان لحم الوحش في الدوا هو احمد من البري وخاصة
سمانها واما لحم الاهلية فانها في غاية الرداءة وبعد الانهضام والاضرار
وتولد العشي وخاصة الهرم منها لان الدم المتولد عنه اذم واردى
واخص بالاضرار بالمعدة وان كان لحم الحمير في الجملة الطف من لحم الخيل ولحم الخيل
الطف من لحم الجمال ولحم الجمال الطف من لحم البغال والجالينوس في هذا فصل
قال فيه ان سكان اهل اثينيا كانوا يحبون لحم الحمر الوحشية على الاهلية و
اهل ونيسه يحبون الخصية ويزعمون انها افضل من الخيل والخيل افضل من البغال
والصغير من الحمير افضل ودم سايغ الحمير على سيل الدوا ان خاصة
النفع من وجع الظهر العارض من الرياح الغليظة البلغمية واذا طلي على الكلف
واذا جعل على الجراح والخراجات ... امال الجرح ... بلون الجلد
الطبيعي ودم ... الحمار انه اذا ... على الربو في كل يوم
... المصروع ... اذا ... منها
... في كل يوم ... الحمار

وينفع من السعال العارض من البرد واذا سحق وعمل منها ذرور وضع على
القروح العارضة في البدن والحلق نفع منها وابوال الحمير اذا شرب نفع من
وجع الكلى العارض من الرطوبة الغليظة وشرب الحمير اذا احد ... او ... ومحرو وعمل
منها ضماد قطع سيلان الدم واما ... الحمار الو... ... اذا احد ... وشرب
بشراب نفع من لسع العقارب ... عظيم عاس

القول في منافع الخيل ... سيل الدوا

لحم ... الكاك ... الامعا والاسهال ... اذا ... هذه الانحة الخل ...
بعقب ... للبرد المعدة وشرب منها اذا احد ... او ... ومحرو ... بخل ... منه
ضماد قطع سيلان الدم واذا اسم الطري منه قطع الرعاف ودم ... عن الرواية
السمن المعراة من الشعر والجلد ... دون العرق ... من ساق ... الخيل جميعا وحل ...
انها اذا ... وسحق وشرب بخل ... نفع من الصرع ... على ... بال ...
كانوا ... ان ... الخيل اذا شرب نفع من الصرع ... الهوام كله ولم ...
على هذا القول ودم ... من البول حصاة او ... وشرب منها نفع من ...
الهوام واما لحم الجمال فغليظ بطي الانهضام مولد للسوداء الحادة ... خاصة
احراق الدم وافساده واما لحم البغال فاذم اللحمان واردا ها وافسدها

القول في لحم الدب والثعالب والكلاب

اما لحم الدب ... بطي الانهضام سريع الانحدار عن المعدة ... الفواصل
... على سبيل الدوا ان ... اذا طلي على داء الثعلب انبت الشعر فيه واذا خلط
مع الحصى المحرور وحمل على اللحم اسرع نباتها واذا ... الدابس ... الشعر
مرارته اذا ... ينفع ... الصرع ... جميع ... الا ...
ان ... ولحم الثعلب ... الانهضام ... الاعداد
... كان اصلح ... على ...
... البول والبهق ... اذا ... قطر

في الاذن سكن وجعها واما لحم الثعلب فجملته ان كانت رئته نافعة من وجع المفاصل
وزعم ديسقوريدس عن الاوائل انهم كانوا يضمدون رئة الثعلب في الربو ويسقون العليل
منه ويامرون العليل ان يطيل اللبث في ذلك الما ذلك انهم يقولون انهم اذا فعلوا ذلك
وكانت العلة حديثة زالت عنه وذهبت وان كانت العلة قد تقادمت ومتصلة [illegible] خفت
وكانت وقلت واما كبد الذيب فذكر جالينوس انه الفا كثيرا في الدوا اهل الجد
بالعافية لوجع الكبد ولكنه لم يقف على قوة الدوا هل يريد اصحيح الدوا هذا الكبد
ام لا واما الكلاب فهي اكثر حرارة من سحولة النمر واقل حرارة من الاسد وجرو
الكلب يطلق البطن لانه خفيف محلل سريع الانحدار وزعم قوم ان لحم الكلب اذا
اكل مشويا نفع من الصرع ومن الالم العارض من عضة الكلب الكلب وزعم جالينوس انه
شاهد قوما كانوا قد وثقوا بمنفعة كبد الكلب لمثل هذه العلة فيشوونه ويطعمونه
من عرض له ذلك وقوما يشربونه مع الادوية النافعة لمثل ذلك [illegible] فاسقوا
منها فما انتفعوا فاما ناب الكلب الكلب فانه اذا جعل في جلد على العضد لم يخف صاحبه
من الكلاب الكلبة ودم الكلب اذا شرب نفع من عضة الكلاب ومن سم الشباب وخرو
الكلب اذا اخذ بعد طلوع الشعرى اليمانية وجفف وشرب نفع من المغص خاصة وخرو
الكلب الابيض التي ياكل العظام اذا جفف وسحق ونفع وحده ينفع من ورم اللوزتين التي
في الحلق [illegible] لانه يجففه سريعا واختلف الناس في قوله الابيض لان قوما
اضافوا البياض الى الكلب نفسه وقوما اضافوا الى خرو الكلاب وقالوا ان بياض
خرو الكلب دليل على الكلب الذي هو منه لا يغتذي الا بالعظام وكانما [illegible]
الكلب في نفسه الابيض وما يخرج منه ايضا لذلك لان بياض الكلب دليل على [illegible]
[illegible] وما يخرج منه دليل على انه ياكل العظام وزعم ديسقوريدس ان لبن الكلبة
اذا شرب كان بادزهرا للادوية القتالة وزعم قوم ان [illegible] الكلبة الذي يخرج منها
في اول بطن [illegible] اذا طلي على الموضع الذي نتف منه الشعر [illegible]
الشعر منه وقالوا [illegible] الصبيان [illegible] الشعر [illegible]

جالينوس

جالينوس في ذلك وكذب قول من قال ان لبن الكلبة اذا شرب اخرج الاجنة

القول في لحوم السباع

اما لحوم السباع فانها اسخن من لحوم الكلاب الا انها غليظة ثقيلة بطيئة الانهضام جدا مولدة للامعاص

القول في لحم اليربوع والفار

اما لحم اليربوع فيغذو غذا يسيرا ويلين البطن واما لحم الفار فانه اذا اكل مشويا
جفف اللعاب السائل من افواه الصبيان واذا شوي الفار ووضع على لسعة العقرب
سكن المها واذا وضع على الثاليل قلعها في اختلاف غذا الحيوان ايضا على حسب اختلاف
اعضائه قد كنا شرحنا في المقالة الاولى من كتابنا هذا ان اعضا الحيوان تختلف من
جهات اما من تركيبها واما من مزاجاتها واما من مواضعها واما من حركاتها و
سكونها فاما اختلافها في تركيبها فيكون على ثلثة ضروب لان منها الكثير اللحم
الرخص من الاتصال والرطوبات مثل البطن وما يحويه ومنها القليل اللحم
البعيد من الاتصال والرطوبات مثل الصلب والرئة والاكباد وما اشبه
ذلك ومنها المتوسط بين هذين مثل الاجنحة والخواصر وما شاكل ذلك
فما كان منها اكثر لحما كان ابعد انهضاما واسرع انحدارا واطلق للبطن وانكى
للمعدة واسخف غذا واحرى ان يولد البلغم اللزج لا سيما اذا كان من حيوان رطب
بالطبع مثل الجداء والضان لان ما كان من حيوان كذلك كان اغلظ واكثر [illegible]
وادوم غذا وما كان من الاعضا اقل لحما كان الطف واقل لزوجة واسرع انهضاما
واصلح للمعدة واجود غذا واحرى ان يولد الدم المحمود لا سيما اذا كان من حيوان
اعدل مزاجا واخصب لحما واكثر دسما لانه ما كان من حيوان كذلك كان افضل واكثر
غذا وما كان من الاعضا متوسطا بين هذين كان اخذ من كل واحد منهما بقسطه
على حسب قربه من كل واحد منهما وبعده [illegible] او توسطه بينهما توسطا متكافيا و
اما اختلاف غذا الاعضا من قبل طبيعتها ومزاجها فيكون على ضروب لان منها
ما هو عصبي بالطبع مثل العصب والجلد و[illegible] الامعا والارحام ومنها

ما هو ارطب بالطبع مثل الدماغ والنخاع والمخ والشحم ومنها ما هو متوسط بين ذلك
مثل اللحم الاحمر العاري من الشحم اعني لحم المتنمادح ولحم الرقبة والفخذ وما اشبه ذلك
فما كان من الاعضاء اصلب بالطبع مثل الجلد والكرش وجرم المعا والارحام كان ابطا انهضاما
واعسر انهضاما وابعد انحلالا واقل جوهرا ولا سيما اذا كان من حيوان ايبس بالطبع من انها
مثل البقر والماعز ولذلك صار هذا الجنس من الاعضاء وان جيد مضغه واستحكم نضجه
في المعدة وقوي الطباخ على نضجه في الكبد لم يمكن ان يتولد منه دم خالص غير
متعوم لان الخلط المتولد عنه اميل الى السوداء والغلظ ولذلك يحتاج الى زمان اطول
ريث العدد يصل استحالته واستحكام نضجه واستحالته الى الدم ومن قبل ذلك صار
غذاؤه اقل من غذاء اللحم كثيرا وابعد من الجودة وان كان العصب والجلد افضل
من الكرش ومن جرم المعا والارحام كثيرا الا ان الكرش والمعا والارحام معالقن للفصول
والاثال بالطبع والجلد والعصب ابعد من ذلك كثيرا افضل الجلود جلد الرضيع
من كل حيوان لعلة الرطوبة على جوهره وعدم الحركة العنيفة فيه لصغر سن
الملاك جميعا وما جاوز الرضاع قلت رطوبته وغلظ جلده واستحصف وبعد
انهضامه وما كان من الاعضاء ارطب بالطبع مثل الدماغ والنخاع والشحم كان لرخا
كيسايطنجا للمعدة مليتا لحملها مفسدا لها مضعفا لما تضمنه من الغذاء بهاما ما
لم يجوده النضج لان من خاصته البعد من الانهضام وسرعة الانحدار لاسيما اذا
كان من حيوان ارطب بالطبع مثل الخنازير والضان لان ما كان منه من حيوان كذلك
كانت رطوبته ازيد ولزوجته اكثر وافساده للمعدة اقرب وما كان من الاعضاء
متوسطا بين الرطوبة واليبوسة والصلابة والرخاوة مثل اللحم الاحمر العاري
من الشحم كان نضجه اعدل وطعمه الذ وانهضامه اسرع وغذاؤه احمد لاسيما
اذا كان من حيوان اعدل مزاجا واوسط سنا وتحسا مثل الجدي الرضيع والعجول لان ذلك
السمين الضان فان كان من حيوان كذلك كان الذ واسرع انهضاما
واكثر جوهرا وافضل غذاء وان كان يتوسط بين هذه المرتبة الوسطى وبين كل واحد

من الجاسيين من ابيات احر لحده من اى جاسية مالت البطاد من الواسطة بين اللحم
والشحم اعني بذلك العصب والضرع والخصى والحلوب الذي في اصل الرضه بالقرب
من الشرسوف والعصب فهو الجاسي جميعا والذي بالقرب من اصل الضلع من الجاسي
جميعا واللحم الرخو الذي في اصل اللسان والنغانغ فان هذا اللحم متوسط
بين الشحم واللحم ولذلك صار ارخى من اللحم وابرد واصلب من الشحم واعصل وشك
في حاله يتوسط لونه بين بياض الشحم وحمرة اللحم ويتوسط جسمه بين صلابة اللحم ولين
الشحم ولهذه الجهة صار طعمه الذ وجسمه ارخى واهش واسرع نضجا حتى الدلاك
كانه مغموس في هذا دليل واضح على انه ما صار فيه الى اللحم اقل دما واصلب جسما
ومن قبل ذلك صار اذا استحكم هضمه كان الغذا المتولد عنه اقرب من غذا اللحم
المختلط بالشحم لانه ادخل في غذا اللحم الاحمر واكثر وان لم يستحكم نضجه
كان الغذا المتولد عنه اقرب من غذا الشحم ولعلها ملعما رقيقا واما غلظا من جنس
الخام والسدد في ذلك اختلاف ما يتولد عن هذا اللحم الرخو واختلافه في نفسه
في غلظه وصلابته ولطافته ولينه وذلك ان ما كان منه الين جسما والطف جوهرا مثل
الضرع والخصى والحلوب الذي في اصل الرقبة ولذا المعار رقيقا سائلا وما كان
منه اغلظ جسما واغلظ طبعا مثل اللحم الرخو الذي في اصل الاسنان والنغانغ
ولذلك صار اغلظ خاما والسدد في اختلاف طعمه وجسمه حاجة الطباع الى ذلك
مما اعدت له كل نوع ولذلك صنعه على ان احدها اعدته لتوليد رطوبات
احتاجت اليها في تولد الحيوان ولغذائه وتربيته مثل الخصى للمني والضرع للبن
وصنف اخر اعدته لتوليد رطوبات تبل بها المواضع التي اعدتها لها ليسهل
حركتها عند الحاجة اليها مثل اللحم الرخو الذي في اصل الاسنان والنغانغ و
الصنف الثالث اعدته لتحليله ما بين العروق وتحشو تلك المواضع بها لتسند العروق
به وتستقر عليه وهو مثل اللحم الذي يتخلل العروق الماساريقا والتي من الكبد
والمعا الصايم والحلوب الذي عن جنبي اصل القلب والذي عن جنبي اصل ...

لبس الادهان ولا ودكه ومن خاصه الحلقوم الذي في اصل الرقبه ان يكون فيمن
صغر سنه من الحيوان اصغر سنا واطيب لحما وكلما ازداد الحيوان سنا ازداد
رطوبه هذا اللحم قله وجسمه صلابه وصغرا ويقع هذا الجنس كله لذاذه طعم وهشاشه
الجسم وسرعه الهضم كما اللسان على الصحيح فانه اذا عدم حراره اللبن و
رطوبته غلب عليه البروده واليبس وقلت هشاشته ولذاذته وبعد
انهضامه وقلد منا غلظا للعصبه التي فيه بالطبع واذا تولد منه اللبن استفاد
من رطوبه اللبن وحلاوته لذاذه سببها اكله في طعمه واكتسب اعتدالا من مزاجه
وسرعه في انهضامه وجوده في غذائه وخاصه متى كان من حيوان اصح سنا
واخصب لحما لان ما كان منه من حيوان كذلك كان اعذب طعما واكثر غذاء و
افضل جوهرا والمحار من صنعه واستعماله ان يسلق بماء وملح ويفصل [illegible]
وصغير ويجوع ويقلع ثم يسقيه ماده بمري ويطلي بزيت [illegible]
ويوكل بالملح والصعتر والفودنج والافاويه لتنحدر عن المعده بسرعه
واما الخصي فانها اعسر انهضاما من الضرع وخاصه خلقه لانه اكثر عصبانيه
ونضج ذلك لقوته فلها صار الدم المتولد عنه غليظا مذموما واجوده ما
كان من حيوان اصغر سنا واخصب لحما لان ما كان من حيوان كذلك كان
اقل لزوجته وان كان سبب الخصي من كل حيوان افضل منه من الديوك وخاصه
ما كان منها صغيرا حين يسمن في الصياح ويدل على فضل خصي الديوك على
غيره من الحيوان لذاذه طعمه وقله رطوبته وسرعه انهضامه وذلك دليل
على خفه الدم المتولد عنه والسمين منها اعدل حراره جوهره
لقله رطوبته ولزوجته ولسرعه نضجه لان النضج الحاد له الطبيعه فالطف
وصول الخصي ويغشه عن سرعه لا سيما اذا كان من ديوك سمنت قد
ابتدات في الصياح واما خصي الثيران والجاموس والتيوس فمثل [illegible]
لسن الراحه بعيد الانهضام مذمومه الجوهر [illegible] كان غذاؤها [illegible]

لانه غير محمود لفساد جوهره فان اعترض علينا في خصي الديوك وخصي
العصافير وقال واذا كان خصي الديوك انما فضلت لقله رطوبه الديوك بالطبع
وكثره يبسها فلم لا كان خصي العصافير افضل لانها اقل رطوبه واكثر يبسا
قلنا له غرضنا يحال من قبل ان الديوك اعدل الطير مزاجا والعصافير احر
الطير بعد الجراد مزاجا واشد يبسا واذا كان ذلك كذلك زادها ذلك حراره
ويبسا فانا وخرجت عن الاعتدال وما يقع فيه الانسان وصار غذاؤها مذموما
لا على سبيل التعالج افرط على مزاج البروده والرطوبه واما اجزاء الاعضا
الحيوان من قبل مواضعها فتكون على ضروب لان من اعضائها ما هو قريب من
سطح البدن مجاورا للعظام مثل لحم الكتف والرقبه والاضلاع والاكتاف
وما شاكل ذلك ومنها ما هو بعيد من سطح البدن بعيد عن العظام مثل
البطن وما يحوي من الاحشا ومنها ما هي قريبه من الدماغ مجاور لينبوع الحياه
ومعدن الحراره الغريزيه مثل الاعضا المتوسطه بين القلب [illegible]
ومنها ما هو قريب من القلب بعيد من ينبوع الحراره الغريزيه مثل [illegible]
الاحشاء والاوداج ومنها ما هو في الجانب الايسر قريب من الطحال بعيد
من ينبوع القوى الطبيعيه ومنها المتوسطه بين المريء مثل الاعضاء
المتوسطه بين الكبد والاحشاء فما كان من الاعضاء قريبا من سطح البدن مجاورا
للعظام كان ارخى لحما واقل شحما واقل طعما واسرع انهضاما واجود غذاء و
ذلك لخفه اجزائها لكثره ما يتحلل من فضولها ويخرج من مسام البدن بالبخار و
العرق لقربها منها والثانيه ان العظام المجاوره لها [illegible] لحمها [illegible]
وتفسدها لذاذه وسرعه [illegible] وما كان من الاعضا بعيدا من سطح البدن متقعرا
من العظام كان غليظ اللحم اكثر شحما واعسر انهضاما واقل لذاذه [illegible] غذاء
واقصر [illegible] والرطوبات
[illegible] فصله الانهضام الثالث الكلى

في الأعضاء والناشئة بعضها من العظام التي من شأنها أن تمرض اللحم وترخي الشحم وتعطل
لذاته وتسرع الانهضام ولذلك صار الكرش والأمعاء وما يليها أغلظ حسًا وأردى
غذاء لاحتقان الفضول في باطنها بالطبع لأنها مغيض الأثفال ومستقرها
وما كان من الأعضاء متوسطًا بين القلب والدماغ مجاورًا لينبوع الحياة ومعدن
الحرارة الغريزية كان ألذ طعمًا وأسرع انهضامًا وأجود غذاء وذلك بخمس
أحدها أنها تغتذي بدم قد انهضم من الكبد ثم زاد في القلب نضجه على ما بيناه وأوضحنا
في المقالة الأولى من كتابنا هذا والثاني أن الحرارة الغريزية لمجاورتها لها تلطف
فضولها دائمًا وتهضمها وتنضجها وكان من الأعضاء بين القلب بعيد من ينبوع الحرارة
الغريزية كان أغلظ طعمًا وأبعد انهضامًا وأقل لذاذة وأذم غذاء وذلك
بسببين أحدهما بعده من معدن الحرارة الغريزية وينبوع الحياة والثانية أنها تغتذي
بدم لم يصل إلى القلب ولم ينهضم فيه بأنه وما كان من الأعضاء متوسطًا بين المحسوس
كان الحيوان كان واحد من الجانبين تقسم قسمة بينه وصار بذلك ألطف بما قرب
من القلب وأسرع انهضامًا وأجود غذاء وأغلظ مما توسط بين القلب
والرأس وأبعد انهضامًا وأذم غذاء قبل أنه وإن كان بالقرب من ينبوع الحرارة الغريزية
مع بعده منها لأن الدم الذي يغتذي به لم يصل إلى القلب ولم تنضجه الحرارة الغريزية
بحسب ما كان من الأعضاء في الجانب الأيمن كان أفضل مما كان في الجانب الأيسر
لقبل إنما كان في الجانب الأيمن وهو مجاور للكبد ينبوع القوى الطبيعية
وبعضها لا من بعدها وقد القوى من بعضها فيما بعد من قبل الشمال وأما أجلاف
غذاء الحيوان من قبل حركتها ودوام سكونها فيكون على ضربين من قبل أن ما كان من
الأعضاء الكثير حركته كانت رطوبته أقل وفضوله أيسر ولحمه أرخى وانهضامه
أسرع لأن الحركة تنضج الأعضاء وتحللها وتلطف الفضول وهي أكثرها
وكل الأعضاء عن له الحركة فلذلك صارت أقل فضولًا وأسرع انهضامًا و
ألذ طعمًا وأجود غذاء وما كان من الأعضاء قليل حركته كان بعكس ذلك لأن
السكون

السكون يحصر الرطوبات في باطن الأعضاء ويجمع الفضول فإذا تحركت
وركضت جمعت إليها وجذبت رطوبتها وتحللت وخرجت بالبخار والعرق
وإذا أسكنت وامتنعت من الحركة انحصرت الرطوبات في باطنها ولم تظهر بما
بيناه على ما قد ذكرنا ايضاحه من اختلاف أعضاء الحيوان على الجملة بالقول المطلق فيجب
أيضًا أن نحد الكلام في كل واحد منها على الانفراد ونأتي بالخاصة التي له
دون غيره لأن ذلك أظهر للحس وأقرب من إدراك المتعلمين ولا قوة إلا بالله

القول في أطراف الحيوان

أعني الأكارع من الشاة والآذان أما أطراف الحيوان فقليلة الشحم واللحم بعيدة
الانهضام بالطبع لأنها من جوهر العصب والجلد ولكن لما كانت حركتها دائمة
غير منقطعة صارت أرخى لحمًا وأسرع انهضامًا من العضل لدوام حركتها
ودوام تعبها صارت أسرع انهضامًا مما سواها من الأعضاء العصبية القليلة
الحركة ولما كان شأن جوهر العصب إذا انهضم أن يصير لزجًا ولزوجتها
كانت الأطراف أيضًا إذا انهضمت صارت لزجة ولزوجة من شأنها سرعة الانحدار
عنها وعن الأمعاء ولذلك صارت لا تصل إلى الكبد عن غذائها إلا اليسير
مما يليه من المعاء الدقاق حتى يحصل حاجتها وهذا السبب يشبه إلى علة الغذاء إلا
أن الغذاء المتولد عنها وإن كان يسيرًا فإنه ليس بالغليظ ولا بالكثيف
على ذلك من الشاهد لأنا نجدها إذا طبخت صار مرقها أشد ولا
طويلًا وعرضًا في هيئة دليل واضح على جمعها ولطافة جوهرها وإن كان غذاؤها
يسيرًا ومن منافع الأكارع على سبيل الدواء أنها ملينة بخشونة الصدر والرئة
نافعة من السعال الكائن لعارض من اليبوسة ومن القروح والسحج الكائن
في المثانة وأما لحم ... من الأعضاء في المعاء
وعروقها وصارت ... بالعرض ... الأنف ... الأذاق
والأحوال ... وأفضل أطراف الحيوان وأسرعها انهضامًا الأكارع لنعامتها

وتوافت حركتها والبدن من الاكارع افضل من الرجلين لان تعبها اكثر وحركتها
ادوم ولحمها اكثف وهي من سوء الحرارة الغريزية ابعد ولذلك صارت الاكارع افضل
من طابرها لان حركتها فيما يلي الباطن اخفى واضعف كثيرا ولهذا الاكارع في الفضل
من اطراف الحيوان السمان فان كانت اغلظ من الخراطيم بالطبع لفضل لزوجتها الا
انها افضل غذاء لرخاوة لحمها المكتسبة من دوام الحركة وكثرة تعبها واما الاذان
فلقلة اللحم جدا بطيئة الانهضام ولانها مركبة من غضاريف وجلود فقط والغضاريف
لم يسلبها اذا كانت من حيوان صغير واستقصي طبخها نضجها بالصنعة خارجا وجاد
هضمها بعد ذلك في المعدة باطنا وان كان بعيدا ما يستهضم فان غذاها بعد انهضامها
يسير جدا لانها معراة من اللحم ولذلك الحكم في الجلود ايضا لكثافتها وصلابتها وقلة
رطوبتها بالطبع ومن قبل ذلك صارت الافضل ان لا يؤكل الاذان الا مع اصولها
فالاصل لا يلد يستهضم ولم يكن فيها غذاء مقدار ووضح ان الاكارع افضل اطراف
الحيوان واكثرها غذاء وبعدها السفافة وبعد السفافة الاذان واقل ما يجده
الاكارع كسل السعر لان السعر [illegible] بعدها رخاوة ويصير لها رخصه وهي
ليس السعر لنائه وجوده ومخصوص غذا

في الدماغ ومخ القفا المعروف بالنخاع ومخ العظام والسحر [illegible] والسمين

فاما الدماغ فقد كنا ساقي المقالة الاولى من كتابنا هذا اختلاف الاقاويل الناس في
[illegible] من ادعى انه بارد رطب وما قال الفيلسوف علله في كتابه المعروف بكتاب
الحيوان من البراهين الواضحة على انه حار بالطبع وبارد بالعرض وتحرى عن اعادة تكرير
الكلام في هذا الموضع واعادة القول فيه اذ قد صح هذه المقالة والمقالة التي قبلها
[illegible] المطابق لقول الحق فاقول ان الدماغ وان كان
[illegible] من قول الفيلسوف بالبراهين الواضحة انه حار بالطبع [illegible] التي هي فيه
بالعرض [illegible] من المطبوع [illegible] للمعدة مفسدا
لشهوة الطعام بعيد الانهضام [illegible] بسرعة الاستحالة الى [illegible]

ولكن

مخاصة اذا احدر بعد الطعام او بعد الطعام لانه بعد الطعام يطفو ويعوم
ويهيج القيء والغثي ولذلك قال جالينوس فاذا اردت ان تهيج القيء فاطعم الدماغ
في اخر الطعام ومع ذلك [illegible] ولهذه الجهة وجب ان لا نقربه احد في اخر
الطعام ولا بعد الطعام وبخاصة متى كانت معدة المستعمل له رطبة او كانت
شهوته منقوصة لانه من اوكد الاسباب على فساد الشهوة من هذه حالته واولى لها
لفضل لزوجته ولهوجته الا انه متى استعمله من كانت شهوته قوية ومعدته
خالية من الطعام بعد من الفساد وجاد هضمه فيها وحسن استمراؤه في الكبد غذاء
غذا ليس الا انه لزج [illegible] ومما يدفع ضرره ان يؤكل مشويا مطيبا بالخل والملح
والصعتر والفودنج الجبلي والنعنع اليابس والزنجبيل والفلفل والدارصيني
ويشرب بعده نبيذ صرفا ومصرف وان كان الخل حارا عفصا كان افضل واعان
كسر [illegible] وانما جعل [illegible] الملح مركبا

في مخ فقار الظهر المعروف بالنخاع

اما النخاع فانه اذا قيس بمخ العظام كان بالاضافة اليه [illegible] من الدماغ [illegible]
مفضل به الا انه اصلب من الدماغ واسرع [illegible] وبخاصة [illegible] من الدماغ [illegible]
لرطوبته [illegible] على ذلك فله يولد للغثي والقيء [illegible]
صار الغذاء المتولد عنه اغلظ من الغذاء المتولد من الدماغ واكثر لانه اذا استحكم
هضمه لم يكن غذاؤه باليسير واما مخ العظام فانه ادسم من الدماغ [illegible] واعذب
واكثر لذاذة والذ الا انه ملطخ للمعدة مفسد للشهوة [illegible] للطبيعة لفضل [illegible]
ودهنيته واذا انهضم ولد غذاء ليس [illegible] ومن [illegible]
[illegible] الادوية [illegible] الجلود الخشنة واجودها [illegible]
الايل ويعده مخاخ العجول فاما مخاخ [illegible] الثيران والكباش [illegible]
ومخاخ الاطراف [illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]

ما الشحم الجامد الغليظ المتولد في اللحم والعظم المحرم على بني اسرائيل في التوراة مثل
شحم الترب وشحم الكلى والفرق بينهما ان السمين ارطب واسرع ذوبانا وانحلالا
وابعد جمودا وانعقادا ولذلك شبهه الاوائل بالزيت المتقادم الذي قد نشف الهوا
اكثر رطوبته وغلظ قوامه واما الشحم فاقل رطوبة واكثر جمودا وانعقادا من السمين
كثيرا ولذلك صار لا يذوب بسرعة واذا ذوب وبرد لم يلبث الا يسيرا حتى يجمد
ويرجع الى حالته التي كان عليها واذا اكل احدهما لين آلات الغذا وارخاها وخاصة
المعدة لانه يلين جملتها ويذهب خاصتها ويوهنها عن طبخ الطعام واذا اكل احدهما
مع الطعام طفا عليه وافاده لزوجة وغلظا وافسده ومنع من هضمه واسرع
لاسيما اذا كان ما اكل معه من الطعام حلوا لان الحلاوة تعين على فساده لسرعة
غليانها وقبولها للفساد ولهذا فرع هذا قول قال ثم انه ان كان من الاعضا
السمين عليه اغلب وفيه اكثر لم يصل الدم الى علاجه جسما شبع وان كان الشحم
اغلب بذلك من السمين ليسيرا لان لزوجته اغلظ وانحلاله ابعد وابطا وانهضامه اعسر
واستحالته الى الفساد اقرب ولذلك وجب ان لا يستعمل منه الا السمين لطيفا ما كان في
اللحم فهو بلا خلل الدسم والدهانة ولا يستعمل منه الا السمين للتغذية اصلا لان
غذاه ما هو مولد للسدد والفصول اللحاميه وان كان من البلغم المولد عن السمين
والبلغم المتولد عن الشحم فرقا يسيرا لان المتولد عن السمين ارق والطف
واسرع انحلالا واسهل على الطباع والمتولد عن الشحم اغلظ وابطا انحلالا
واثقل على الطباع وهو مما يعمل على سبيل التوارع اسخان الابدان ويرطبها ويلينها
الا انه يختلف في القوة والضعف في الكثرة والقلة على حسب مزاج الحيوان
الذي هما منه في حرارته ورطوبته او برودته ويبوسته لان ما كان منهما من حيوان
اسخن مزاجا كان اكثر اسخانا وما كان من حيوان ابرد مزاجا كان اقل اسخانا وما
كان منهما من حيوان ارطب مزاجا كان اكثر تليينا وما كان من حيوان ايبس مزاجا
كان اقل تليينا ولذلك صار شحم الماعز والتيس [illegible] شحم الجدا والضان

الا انه

الا انه في الاسخان اكثر من شحم الجداء وشحمها والمباكلة لمزاج بدن الانسان بالطبع
ولذلك شبهه الاوائل بطبعه شحم الخنزير بطبع الزيت الحديث في اسخانه فقط
لا في التليين والتحليل لان بينهما في ذلك فرقا بسبب رطوبة الشحم وتليينه وتلطيف الزيت
وتحليله وعلى هذا المثال يقاس الشحم ايضا وما يشبه الحيوان الذي هو منه
من حيوان اصغر سنا او حيوان هو ابعد في التوكل اقل اسخانا وابعد من الرطب
لان البرودة والرطوبة والتحلل اغلب على مزاج البدن من كل حيوان بالاضافة الى غيره
من الاسنان مما هو اعلى سنا منه ولذلك يجب ان يقاس ايضا من قبل جنس الحيوان
الذي هو منه لانه ما كان منه من حيوان ذكر كان اسخن واقل تليينا واشد تحليلا
وما كان منه من حيوان خصي كان متوسطا واحدث الجاسيين متوسطا على
ما بينا واوضحنا مرارا وما كان منه من حيوان انثى اقل اسخانا واكثر رطوبة
وتليينا وابعد من التحليل ولذلك يختلف فعل الشحم ايضا من قبل صنعته وحدثه
زمانه لانه ما استعمل منه ساذجا بغير ملح كان اعدل اسخانا واكثر ترطيبا وما استعمل
منه بعد ان يملح كان اكثر اسخانا واقل ترطيبا واقرب من التجفيف وما كان
من الشحم طريا قريب العهد بالخروج من الحيوان كان اعدل اسخانا واكثر ترطيبا
لان حرارة الهوى تنشف اكثر رطوبته وتفيده حرارة وجفافا

القول في اللبن

اما اللبن فمركب من جواهر مختلفة عن ضنا به لان فيه مصل وسمن
مختلط رطوبات شتى فيما فيه من السمن منسوب الى الحرارة والرطوبة وما فيه
من المصل والجبن منسوب الى البرودة واليبوسة ولذلك صار متى كان اكثر
السمن كانت الى الحرارة اميل لكثرة جزء السمن فيه ومتى كان اكثر جبنا كان
كانت الى البرودة اميل لغلبة جزء الجبن على السمن فيه فاما الذي يتولد من العصل
والسمن والجبن وان كان يجمع اشيا من جميع ما يؤكل من الحيوان واجود غذا
فانه في السمن الذي [illegible] لعظمه ولزوجته ولذلك صار غذا

والكان [illegible] السمين [illegible] طبيعة [illegible] من حيوان هرم من كل حيوان

الغثي بعد ورداه وللمعدة ولهذه الجهة صار الافضل ان يتخذ بالخل والمري
والصعتر والفودنج والكمون والدار فلفل والزنجبيل

القول في الانف

الانف بارد يابس لانه غضروف لذلك صار عسر الانهضام يسير الغذا جدا
وافضل ما يؤكل بالخل النعنع والخردل والمري والكرويا والفلفل والزنجبيل

في اللسان

اللسان وان كان في رءوس العضل ما جوهره
متوسط بين جوهر العضل وجوهر اللحم الرخو ولذلك صار انضج [?] واقل دما
والشحم رطوبة من العضل ولهذه الجهة صار لذيذا في الاكل وحين كان الغذا المتولد عنه
متوسطا بين الغذا المتولد عن اللحم الرخو والذي من العضل المتصل به كان علاه [?]
احمد واسرع انهضاما ولها اكل من اللحم الرخو المولد للغدد في الفم واللحم الرخو
الذي في النغانغ والحلق كان علاوه اغلظ وابعد انهضاما لرخاوة لحم النغانغ
فتحفظ وبعد انهضامه وافضل ما يؤكل بالخل والملح والصعتر والدار فلفل و
الفودنج وان نصب تلك الملح مري لم يكن بذلك باس واما الحنجرة فبادرة يابسة
للغضروفية التي فيها ولذلك صار غذاؤها يسير بعيد الانهضام وافضل ما يؤكل
بالزيت والخل [?]

في القلب

جوهر
القلب جوهر صلب عضلي عسر الانهضام بطي الانحدار الا انه اذا استمري
هضمه كان الذي منه غذا كثيرا ليس بالردي

في الرية

الرية سريعة الانهضام والانحدار حسب سخافة جسمها لذلك صار رخاوته ولذلك
صار غذاؤها اقل من غذا سائر الاعضا واميل الى البلغم

في الكبد

الكبد من كل حيوان اغلظ واعسر انهضاما الا ان الدم المتولد ليس بالردي والغذا
المتولد عنه [illegible] من غذا اللحم المعتدل [illegible] الا انه [illegible] في [illegible] وافضل الاكباد
في اللذة [illegible] المحمودة [illegible] بالتين [illegible]
اذا كان من حيوان نضج او فرخ حيوان [illegible] بعد في التين [illegible]

والنز

باللبن الحليب
والكلى تولد الدم المحمود ولاسيما اذا كان بعلف مثل الدجاج والمعلوف
والسمين المدقوق ولحم الدسم [illegible] عن كبود السوس اذا اكلت مشوية اطرى

في الطحال

الصمغ من كان صرع
واما الطحال فعسر مجود الغذا لان الدم المتولد عنه فاسد سوداوي وهو مع ذلك
عسر الانهضام بطي الانحدار الا انه فيه يسير قبض لعلته السودا على من لهم ولذلك
صار اذا اكل مشويا قوى اللثة وشدها وطحال الخنزير افضل من غيره في الاطعمة
لرقة مزاجه وبعده من الغلظ

في الكلى

واما الكلى فمذمومة غير محمودة وذلك لخصلتين احداهما فساد جوهرها والثانية
غلظ جرمها لما فيها من قبل انها تنفذ البول وحدته وحرافته وفساد جوهرها والثانية غلظ
جرمها وكثافته وصلابته وعسر انهضامه وبعد انحداره ولذلك صار الدم المتولد عنها
غليظا مذموما

القول في اللبن

في المزاج
قد كنا بينا في المقالة الاولى من كتابنا هذا ان اللبن في طبيعته ومزاجه معتدل
المعتدل الى الحرارة والرطوبة قليلا لان حرارته ورطوبته في الدرجة الاولى ولذلك
صار اقل رطوبة من السمن وابعد من تولد البلغم لانه قريب من طبيعة الدم اذ ليس هو
شي غير دم قد نضج في الضرع نضجا تاما واستفاد من جوهر الضرع بياضا و
يدل على ذلك عذوبته وحلاوته ولذلك قال عارضنا [illegible] وقال اذا كان
اللبن عندك انما صار حارا رطبا لانه دم قد نضج نضجا تاما فلم لا اوجب مثل ذلك ايضا
للاعصاب والعظام وسائر الاعضا المنسوبة الى البرودة وقلت انها حارة رطبة
لانها دم [illegible] وعداها المعومة لانها ليس هو شي غير دم قد نضج [illegible] وتشكل بها
قلنا له ان المعارضة غير لازمة من قبل ان الدم وان كان في طبيعته ومزاجه مائل الى
الحرارة والرطوبة فانه غير الاعضا وشانها [illegible] كالعظام [illegible]
الى الاعتدال [illegible] مثل الاسباب [illegible] الى [illegible] الصفرا [illegible]
المخالطات [illegible] ولذلك الصبي المنسوب الى الدم والشيخ الى البلغم واعضا البدن

[illegible]

فاعمان فانه بالقسط لطبائع مختلفة ومزاجات متغايرة تميل كل واحد منها عن الدم ما
يشاكل طبيعته ونحا نحوه مثل الطحال المائل لثقل الدم وغلظه وقربه من المرة السوداء
والحسن للمرارة المائل لاحتراق الدم وحدته وقربه من المرة الصفراء واللبن فليس
كذلك لانه ليس هو غير قابل لمشابهة خارجة عن الدم تميل منه ما يشاكل طبيعتها من اخلاطها
بل هو الدم بعينه انطبخ في الضرع طبخا تاما واستحال عن جوهره الى الصبغ البياض
محكمة اذا احكم الدم لان الطباع اعدته لتغذية الحيوان كما اعدت الدم لمثل ذلك الا
انه يختلف في جوهريته وغلظه ولطافته وسرعة انهضامه وابطائه لوجوه
اربعة احدها اختلاف مزاج الحيوان الذي هو منه والثاني لما يلحقه من الاختلاف
في فصول السنة لتغير الهواء واعتداله في كل زمان منها والثالث كيفية المرعى
الذي يرعى حيوانه والرابع قربه من الولادة في قصرها وطولها وقرب خروج اللبن
من الضرع وبعده منه فاما اختلاف اللبن لاختلاف طبيعته في ذاته فيكون على ثلاثة ضروب
لان منه اللطيف جدا ومنه الغليظ جدا ومنه المتوسط بين هاتين الحاشيتين وان كان قد يتوسط
بين كل واحد من الحاشيتين وبين الواسط وسائط اخر واسمه في غلظه ولطافته اكثر
[illegible] جواهر ثلاثة جوهر مائي فيه سمن من لطافة المائية وحدتها وجوهر
غليظ جبني الغالب عليه الارضية وجوهر دسم لطيف الغالب عليه الهوائية فلمائيته
[illegible] اللطيفة واكثر السمن صارت له قوة على تلطيف الاثقال وتنقية الاخلاط
وتنقية الاوساخ ولذلك صار معينا على اطلاق البطن وتفتيح سدد الكبد واما
الجبنية فالارضية وغلظه فصار مائلا الى البرودة واليبوسة فلذلك الا انه
[illegible] الرطوبة اقبل للمائية التي فيه بعد بائنة من مائية اللبن فاحف وزال عنه
برطوبته اللبن في الطبع وردائة وصار جبنا يابسا ولذلك صار جوهره غليظا
واحداره بطيئا [illegible] البطن [illegible] صار [illegible] للاخلاط الغليظة
اللين الجبن يولد سدد الكبد والطحال ويحدث الحصى واما الجوهر الدسم
فللطافة هوائيته صار [illegible] الا لمزاج البدن الانسان

في حرارته ورطوبته جميعا لمزاج البدن في حرارته فقط لانه في يبسه لان البدن
في طبيعته مائيته مجففة والسمن طري مرخي واذا كان ذلك كذلك كان من الالبان الطف
الالبان وارقها قواما واسرعها انحدارا واطلقها للبطن ما كثرت مائيته وقلت
جبنيته مثل لبن النوق واغلظ الالبان واعسرها انحدارا وابعدها من اطلاق البطن
ما كثرت جبنيته وقلت مائيته مثل لبن الجواميس وبعده لبن البقر واعدل الالبان
واحسنها اسمنها مثل لبن النساء وبعده لبن الماعز فقد توسط بين لبن الماعز وبين
البقر مرتبة اخرى مثل لبن الضان لانه اغلظ من لبن الماعز واكثر جبنية واقل من لبن
البقر واكثر مائية ويستدل على كثرة جبنية لبن الضان وزيادتها جبنيته
على لبن البقر من قبل لبن الضان وزبدته وذكا رائحة لبن البقر وقلة زبدته
فان قال قائل فما السبب الذي صار لبن الضان الطف من لبن البقر واقل وهو
اكثر جبنية ولبن البقر اكثر سمنية والسمنية الطف من الجبنية لسنا نقول له [illegible] قيل
ان مائية لبن الضان اكثر وحرارته اقوى لعلة الحرارة والرطوبة على مزاج
حيوانه بالطبع ومائية لبن البقر وحرارته اضعف لعلة البرد واليبوسة على حيوانه
بالطبع ولذلك قد توسط بين هذين لبن الماعز وبين لبن اللقاح مرتبة اخرى مثل
لبن الخيل والاتن لانهما اكثر مائية من لبن اللقاح واكثر في ذلك من لبن الماعز الا ان لبن الخيل
اقرب من لبن اللقاح لانه اكثر مائية ولبن الاتن اقرب من لبن الماعز لانه اقل مائية ولذلك
صار لبن الخيل لا يحدث في المعدة اصلا لقوته ولبن اللقاح واما لبن الاتن فيحدث
لقربه من لبن الماعز الا انه يوجد وهو حار كما يخرج من الضرع فان [illegible]
[illegible] ملح لم يحمض وصار عونا على اطلاق البطن واما لبن الماعز فليس يقوى على [illegible]
ثقلا واحسانا الا الغليظ مع عسل [illegible] ملح [illegible] السوس [illegible]
[illegible] كثيرا [illegible] لبن الماعز [illegible]
[illegible]
[illegible] الاحشاء واما لبن [illegible]

وبعله الضان فليس لما يحرع المعد لغلظه وكثير حسمه وقد بان مما وصفنا انها حم
ان كل لبن ما يبسه اكثر وجسمه اثقل مثل لبن اللقاح وبعده لبن الجمل وبعدهما لبن الاتن
فهو اكثر الالبان امنا واقلها غائله واطلقها للبطن واسرعها مرورا لدا العصول من
قبل ان الجوهر المائي المانع من سرعة انحداره ولطف العقل صار مخصوصا بلطف العصول
وبرؤ السعال واخراجها من البدن ومن قبل ذلك صار المتطببون يستعملون سقى ما
اللبن لمن احتاج الى تصفية وتنقية معدته من العصول المزمنة الداعية لحمى
به ومن احتاج الى غسل مجاريه السفلى وتنقيتها ومثل ذلك ايضا واما الجوهر السمني
فللطافة ومشاكلته لطبيعة الهوا الحفنه صار عواما طافيا على ما يتصم من الطعام
كما يقوم الزيت على الما ولذلك يخلط الطعام بلزوجته ويمنع من سرعة انهضامه
حتى اذا احتاج الطعام في الطبخ وتوسط النضج ازلقه بلزوجته واحدره عن المعده
قبل كمال هضمه ومن فعله على سبيل الدوا انه يرخي ويصع ويلين ولذلك صار مخصوصا
[illegible] الاورام الحاسه وتحليلها واما الجوهر الجبني فلمشاكلته لطبيعة الارض في غلظها
وجفافها صار يعقل [illegible] المعده عن الانهضام بطي الانحدار حابسا للبطن مولدا
للنفخ والفصول الغليظة الموجبة لسدد الكبد وحصا الطحال وحجارة الكلى و
تجاليه اما واني الكبد ممن يقبل ذلك مثل ان تكون عروق الكبد التي تسعد
[illegible] الغذا وباطن الكبد الى حدبتها ضيقه بالطبع ومجاري الكلى ايضا كذلك ومجاري
[illegible] حجارة الكلى زايده على القدر الطبيعي وان خالط الجوهر الجبني مع مخالطه
الجوهر السمني له فيصافه ملتئبه من الصنعه صار دوا نافعا من قروح الصدر
الرية والمثانه ويدل على مخالطه هذه القوه النافعة للعسر انه متى احرجنا سموك
بالجبن المدويه المنحم حتى تفني رطوبته المائيه صار مخصما دافعا من الحجارة لمثل ذلك
[illegible] الحليب [illegible] المدون التي [illegible] واطيب في اللبن مرارا
[illegible] في الحليب [illegible] كل لبن
[illegible] على هذا المثال [illegible]

و دهم

288

ودفعه لطافه تمنعه من الحبس وهو ان يلقى عليه بعد ان تفنى رطوبته بالطبخ والشي ما
عدنا فانه اذا [illegible] ويلطف ويعد من الحبس وليس يجب ان يزول رطوبة اللبن الطبيعية
بالطبخ او الشي لم يرد عوضها ما عدنا اذ كان في ازالة رطوبة اللبن اذا [illegible] ما تفني من
الحدة اليسيره التي بها يطلق البطن ويخرجنا عن اطلاق البطن في وجع الصدر والرية
لانا لا نامن مع حدة الفصل المولد لهذه العله اذا اطلقنا البطن ان ينقل
الفصل بحدته الى الامعا فيحرقها ويعلها واما الصلاح الذي يحسب اختلاف ازمان
السنة وبالحقيقة [illegible] ينبغي ان يكون على ضروب لانه يصير في كل فصل من الفصول على حسب طبيعة
الفصل وجوهره [illegible] اعتداله وانحرافه عن الاعتدال الى كيفية من الكيفيات ومزاج من
الامزجه ولذلك صار لبن الربيع افضل الالبان وفصول السنة واعدلها واحسنها جوهرا
او غذا وذلك لجهتين احدهما طبيعة الفصل في ذاته لانه اعدل فصول السنة واسبقها
[illegible] بالاعتدال والتوسط والكيفيات الاربع والاخرى لطبيعة اللبن [illegible]
من قبل ان كل لبن في وقت وضع الحيوان حمله يكون ارق واكثر مائية وابعد من
النضج لان اجتماع الرطوبات الفضلية في ابدان الحيوان واحصارها [illegible]
مدة الحمل فاذا جاوز وضع الحيوان حمله اربعين يوما وتوسط زمان الربيع [illegible]
الرطوبات الفضلية من ابدان الحيوان وزالت الرطوبة المذمومة من اللبن [illegible] الرطوبة
الجوهرية بكمالها واعتدل وصار الطف واجود جوهرا واقل غائلة وابعد من [illegible]
والفساد وصار حمله على المعده اخف وانهضامه اسرع وخاصة اذا شرب على
نقاء المعده من الفصول وخلا ها من الغذا ما جا من ذكرنا اللبن [illegible] وصار الى الخريف
[illegible] اكثر الرطوبة الجوهرية وغلبت مائيته ولزرت حسمه وصار اغلظ واعسر انحدارا
واثقل على المعده والسرع [illegible] للرياح واسرع استحالة الى الفساد واما الصيف
[illegible] المتوسط [illegible] الحيوان [illegible] والبعل [illegible] واما [illegible]
[illegible] في الغلظ
[illegible]

جملة وأما اختلاف اللبن بحسب نوع الحيوان الذي يؤخذ منه فلنقل على صورة كلية
ما كان من الحيوان يرعى الحشيش الرطب الغض الخضر أرق وألطف وأكثر مائية و
أسرع انحدارًا وأقل رياحًا من لبن ما كان من الحيوان يرعى الحشيش اليابس والحبوب
الجافة ولبن ما كان من الحيوان يرعى أطراف الأشجار القابضة أكثر موافقة للمعدة
وأمسك للبطن من لبن ما كان من الحيوان يرعى النبات المسهل والحشيش المطلق ولذلك
صار لبن الماعز أكثر موافقة للمعدة من غيره من الألبان لأن أكثر المراعي أغصان الأشجار ما يؤخذ منه
القابضة مثل شجر المصطكى والبلوط والخرنوب والعفص والبطم والزيتون وما شاكل ذلك إلا
أنه ربما أرعي شجر السقمونيا والخربق والشبرم فصار لبنه مذمومًا فاسدًا رديًا للمعدة مضرًا
بالعصب وقد حكى ذلك ديسقوريدس في قول قاله فيه أنه شاهد ماعزًا أكلت
الخربق فأسهل كل من تناول منه أو أكل من لحمه القيء ولحق من شرب لبنه استطلاق
بطنه وغثي شديد وأما اختلاف اللبن بحسب مدة رضاعه وقصرها وكونه
ممزوجًا من الضرع ويعلم من ذلك أنه يكون على ثلاثة ضروب لأن منه الحديث القريب
العهد بالخروج من الضرع وهو الحلو المعروف بالحليب ومنه العتيق البعيد
العهد بالخروج من الضرع وهو الحامض المعروف بالدوغ ومنه المتوسط بين ذلك وهو
اللبن المعروف بالماست أما الحليب فهو أفضلها غذاء وأسرعها انهضامًا وأقربها
استحالة إلى الدم إذا أخذ على ما ينبغي وكيف ينبغي وكان مستعمله قوي الهضم لأن الإكثار منه
يسخن الطباع ويضر بالمعدة والرأس واللثة والأسنان ويولد رياحًا ونفخًا والبثور
في إضراره باللثة والأسنان الأكال منه والإدمان عليه يبلي اللثة ويرخيها ويعين على
تأكل الأسنان ولذلك صار الأفضل أن يتحلل له على ما يبقى اللثة ويجلو الأسنان بعد شربها
ما يلصق بها من جبنيته ودسميته مثل المضمضة بالسكنجبين الممزوج بالماء أو بماء السماق
والخل أو بالنبيذ الصرف أو الممزوج إن كان صاحبه حارًا من حرارة الصدر [illegible]
ما يعم الفصول ويقبل اللبن وأما إضراره بالرأس فلما يرقيه إليه من غذائه إذا استحال
في المعدة وفسد وغلظ [illegible] وأما إضراره بالكبد فلأنه إذا أكثر منه
ولغلظ

ولغلظه صار إذا استحال إما إلى الدخانية وجنس المرار فيمن كان مزاج معدته
محرورًا حارًا وإما إلى الحموضة وجنس العفونة فيمن كان مزاج معدته باردًا رطبًا
وقيل إن الحموضة إنما تتولد عن نقصان الحرارة و[illegible] زيادة الرطوبة والدخانية
تتولد عن قوة الحرارة وقلة الرطوبة ولذلك قال جالينوس إن اللبن الحليب وإن كان
أفضل الألبان وأحمدها فقد يعرض من اختلاف حالاته في المعدة أنه إن لم يجد فيها إما
[illegible] أو يستحيل إلى الدخانية وجنس المرار أحيانًا أو حامضًا والسبب في ذلك
ذلك أحيانًا أو حامضًا أن استحالته في المعدة لا تخلو من جنسين إما لنقص مزاج المعدة
في حالتها في الخلقة والنشأة وإما لما يصادفه في تجويفها من فضول أو أغذية موجبة
لفساده فإن كان ذلك عن تغير مزاج الخلقة في أيام النشأة كانت استحالته أكثر
شيء دائمًا لدوام تغير مزاجها ونشأتها وإن كان ذلك لما يصادفه في تجويفها من
الفضول أو الأغذية الموجبة لفساده وأما [illegible] اللبن فيقول هو بين [illegible]
ما فيه من الجبنية والسمنية لأن الجبنية لبرودتها وغلظها ولقلة انهضامها تستحيل
كثيرًا إلى الحموضة والعفونة وبخاصة متى وافى في المعدة فضولًا بلغمانية وأغذية رطبة
قابلة للعفونة وأما السمنية فللطافتها وقربها من طبع الهواء بالدهنية بما فيها من
الحرارة والرطوبة ومن طبع النار باللهبية القابلة لعمل الحرارة إذا هي استحالت
إلى الدخانية وجنس المرار وبخاصة متى وافى في المعدة فضولًا مرية أو أغذية حارة
مائلة للاحتراق ولذلك وجب أن لا يستعمل اللبن إلا بعد نقاء المعدة من الفضول وخلائها
من الغذاء بعد أن يكون اللبن أيضًا من حيوان صحيح حسن المزاج معتدل السمن لأن اللبن إذا
كان من حيوان هزيل أو حيوان فاسد المزاج سقيم البدن كان مذمومًا حادًا كما أن دمه
مذموم أيضًا ومتى كان من حيوان صحيح المزاج حسن اللحم معتدل متوسط السمن كان
محمودًا كثير الغذاء مولدًا للدم المحمود [illegible] على الصدر والرئة والكلى
والمثانة وبخاصة متى [illegible] بالطبخ أو بالشيء والذي [illegible] حامضها حار
[illegible] ولا كان الإدمان عليه [illegible] المعدة والبطن وبخاصة المعدة التي [illegible] البلغم

السمج يفصل بطوسيطا ونقصان حرارتها لان اللبن في معدة كثير من الناس يتحلل ويولد رياحا
ولبحا والقليل من الناس لا يعرض لهم ذلك وليس يكاد يسلم من ذلك الا من كانت حرارته
الغريزية اقوى بالطبع وبطوسيا اقل فان خلط مع اللبن الحليب بعض الاغذية المجودة
الغذا ما فيه بعض الغلظ وبعض الانهضام مثل الارز والجاورس والنشاستج و
السميذ ودقيق الحنطة وطبخ طبخا بليغا حتى يصح ما معه من الغذاء غاية الصحة كان
غير ضار ويتخير عن ان الحرارة تكون العلة المتولد عنه اكثر معونة على تولد سدد
الكبد وحصا الطحال وحصاة الكلى وكذلك اللبن المخيض بالعسل والسكر فانه وان
كان موافقا لعلل الصدر والرية فانه زايد في سدد الكبد وحصا الطحال و
يفوق بالجمع العلل التي يحتاج الى التدبير الملطف وما كان من اللبن كثير المائية
مثل لبن اللقاح ولبن الحمار والاتن فانه خاص دون سائر الالبان يكون يولد الدم
[illegible] ولذلك صار عند من لم احتاج الى التدبير الملطف واما طبخ اللبن
وغليه حتى يذهب مائيته ويصير الى النصف عند اكثر الاطبا ولم يطلق النظر
فان يلقى بالحجارة او بالقطع الحديد الفولاد على ما سلف حتى يذهب مائيته ويصير
الى النصف ثم اطلق النظر معتبيا على حسبها وجماله في صرف اللبن ويذهب بحاله
[illegible] الامر كانت حرارته الغريزية اقوى بالطبع ومزاج معدته مايلا الى اليبوسة
بعد الاستعمال ايضا الا على نقي المعدة من الفضول وخلا من الطعام ويوكل بالزيت و
الكرفس او السداب والنعنع وورق الاترج والعسل والسويق

في اللبن

اما اللبن الحامض المعروف بالدوغ فبارد
يابس [illegible] بطي الانهضام بعيد الانحدار يفسد في المعدة مولد للخلط المذموم المعروف
بالخام [illegible] الاسنان والغير [illegible] الاعتدال الى البرودة اما طبعا واما
عرضا [illegible] كانت الاسنان
والغير [illegible]
اللبن [illegible]

غذائه

غذائه واكثر فساده ولذلك صار من الافضل ان اللبن من الصحيح من قبل ان يصل
اليه الهوى فيفسده واما تميز اللبن الحامض سمنه ومائيته اذا اذيبها وغلظا و
بعد افساده ولم يصل الى الحماسة اصلا ولو بات المعدة على الغاية القصوى من
الالتهاب والحرارة لان القوة الحادة التي كانت في اللبن من مائيته وسمنه قد زالت عنه
وبقي جبنيته [illegible] بطبيعتها الاولى التي كانت عليه بل قد ازدادت برودة لاستحالتها
الى الحموضة ولذلك صار الخلط المتولد عن اللبن الذي هو كذلك بارد غليظ
بطي الانهضام بطي الانحدار مولد للخام الموجب الفساد للكبد وحصا الطحال
وحصاة الكلى فان وافق هذا النوع من اللبن من مزاج المعدة باردا اما طبعا واما
عرضا استحال قبل ان يجود هضمه وان وافق من مزاج المعدة معتدلا كان هضمه
اسهل قليلا وان وافق مزاج اسخن بالطبع من المقدار الذي كان معتدلا انه لا يحرق
بالمعدة فقد تعطلها ويصلح عليه وتعسر على احتمال اللبن ولو برد بالثلج

في اللبن السليم والدلالة عليه

اما اللبن السليم فهو الجاري على مجرى الطباع المشاكل لمزاج حيوانه الذي هو منه
بعد ان يكون الحيوان صحيح المزاج حسن اللحم المعتدل السمن سليما من الهزال والاسقام
وسائر الافات وقد يستدل على اللبن الذي هو كذلك من بياض لونه واعتدال قوامه واصلح
احواله وذكا رايحته وحلاوة طعمه وسلامته من الحموضة والملوحة والمرارة [illegible]
بياض لونه ان يكون مع بياضه صافيا نقيا من الصفرة والخضرة والكمودة [illegible]
باعتدال قوامه ان يكون متوسطا بين الرقة والثخن حتى اذا قطر منه على ظفر او مراه
صقيلة كان مجتمعا خارجا عن جامد ولا سايل ولا منقطع واريد باصلح اجزائه
ان يكون اجزاوه كلها بقوام واحد ولا يكون بعضها رقيقا مائيا وبعضها ثخينا
خاملا واريد بذكا رايحته ان يكون [illegible] والنتن [illegible] اصلا وان كان
من [illegible] فان كانت [illegible]
من الالبان [illegible] صحيح سليم من [illegible]

لا تولد الا دما كذلك واذا كان كذلك كان دليلا على ان منفعته في دفع ضرر
المواد اللذاعة للاعضا لسبب بالسبخ وهذا المعنى وان كان قد يعم الما واللبن
جميعا فان سبيلها في ذلك فرقا ما وقيل ان اللبن لغلظه ولزوجته التي فيه لم
قبل جسمه وسمنه يلحج بالاعضا ويدبق بها ويصير عليها بمنزلة الغرا على الخشب
ويمنع المواد مماستها وللالتصاق بها ويسكن اللذع العارض منها من تحدر المواد
الحادة اللذاعة ويفعل في الاعضا فعل بياض البيض والموم المعروف بالقيروطي
المعمول بالشمع الابيض المغسول ودهن الورد وللما جميعا وذلك لعدمه اللزوجة
والغروية وليس انما تفوق اللبن الما بهذه الحال فقط لكنه قد تفوقه ايضا فانه
من الحلاوة والغسل والنفعة لما فيه من رطوبة الماسة الحادة التي من شانها غسل الفضول
وتحليلها وتقطيعها فلهذا كان كل لبن من شانه الاستحالة والتغير وخاصة في البدن
الحار لم يوجد عليه ان يتصل جواهره وقواه التي وصفناها اذا لم يوجد غير خروجه
من الضرع الحرارة التي تخرج بها من الحيوان وافضل الالبان واغذاها من اجل سرعة
انهضامها واقربها من توليد الدم المحمود الالبان المناسبة المعتدلات المزاج القويات
الحرارة الغريزية بالطبع ولذلك صار من افضل الالبان للذع العارض في المعدة وفي
الريه والمعا وشرب الادوية الحارة ومن الدوا المعروف بقاتل الذئب و
[illegible] الذراريح وقد يمنع ايضا من الطرف الى بعض للعرايا اطرفها وسد
البابين مثل ذلك الالبان الحيوانات القريبة المزاج المعتدل بالطبع التي ليس
ببعيد من مزاج بدن الانسان والوقوف على مثل ذلك سهل من ان لحم الحيوان
لان كل حيوان بعيد من مزاج بدن الانسان مثل الاسد والكلب والثعلب والذئب
والارنب والدب والسنور وما شاكل ذلك فلحمه زهم جدا لكنه الراجح منافر
للطباع وكل حيوان قريب [illegible] سعيد من مزاج الانسان مثل الضان والماعز
والجمل [illegible] والبقر والظبي وما شاكل ذلك فلحمه غير زهم ولا منافر للطباع و
لذلك صار الانسان يستعمل الالبان من هذه الحيوانات لانه قد عرف [illegible] الطباع
ال

الى قبولها وقد يتخذ من بعضها احسا وزبدا وسمنا مثل الضان والماعز والبقر
فاما الجمل والاتان والنوق والحمار فليس يتخذ ان لبون منها جبن ولا سمن لان البانها
رقيقة مائية رطوبة غريبة المائية جدا ولذلك لا تقبل الجمود ولا الانعقاد وان كان
[illegible] حكى عن لبن الجمل انه يتخذ منه جبن يسمى الاماني وذلك انه زهم جدا
لعله [illegible] ولا تقبله الطباع وما اسوى في هذا الاسم من اسم منعه الجمل لانها
تسمى اماني والسبب الذي له صار بعض الالبان يجمد وبعضها لا يجمد ما نحن مبينوه ان
في تركيب اللبن من جواهر ثلاثة جوهر منه مائي فيه حلاوة وجوهر جبني الغالب عليه
الارضية وجوهر دسمي الغالب عليه الهوائية فاما الجوهر المائي فلسلاسته ورقته
صار لا يقبل الانعقاد لان من شانه ان يذوب ويغسل ويحلل وما كان كذلك لم
يقبل الانعقاد اصلا واما الجوهر الجبني فلغلظ ارضيته صار قابلا للانعقاد والتلون ن
في حال دون حال لانه عند ملاقاته البرد والجليد والثلوج يجمد ويتعقد [illegible]
الحر والسموم يذوب ويتحلل ومن قبل ذلك صار كل لبن جانبه الاكثر [illegible]
ودسمه اقل لا يمكن ان يكون منه جبن لبعد المائية من الانعقاد بالطبع وخاصة اذا كان ن
منه مع ذلك حلو وحرافه وكل لبن جبنيته ودسمه اكثر ورطوبته ومائيته اقل
يمكن ان يتخذ منه ويتعقد لقرب الجبنية والدسمية من الانعقاد بالطبع الا ان ما كان جبنها
سمنه ازيد وجبنيته انقص فان الجبن المتخذ منه الذ طعما والين [illegible]
جسما وذلك لغلبة الجوهر الهوائي عليه بالطبع وما كان منه جبنيته اكثر [illegible]
اقل كان الجبن المتخذ منه اشد انعقادا واصلب جسما واقل دسما وابعد من الرداءة
وذلك لغلبة الجوهر الارضي عليه بالطبع ولذلك صار الجبن المتخذ من الضان الذ [illegible]
الجبن المتخذ من البقر ولعله الماعز لان المتخذ من السمين في الضان السمن وعلة على
مقدار ما [illegible] فيها من النصاحة [illegible] الالبان [illegible] واحدها واقلها
في المعدة واقلها [illegible] الالبان [illegible] الا انها [illegible]
جسمه ودسمه جبن لبن الضان فاما [illegible]
ما

لبن البقر والسبب في غلظه وبعد انهضامه وثقله على المعدة انه اقل الالبان
مائية ودهنية من قبل انه اكثر الحيوان المسمى يبسا وجمادا ولذلك صار لبنه نافعا
من الاسهال المري والزحير الصفراوي ومن الاسهال العارض من عفن
الامعاء وخاصة اذا اسقي بالقطع الحديد الفولاذ ونزع مائيته من يسقي المائية
فان قال قائل فما السبب الذي اوجب للبن البقر النفع من الاسهال دون لبن الضان
اكثر دسمية منه والجبنية اخص بقطع الاسهال من السمنية والمائية قلنا له ان
لبن الضان وان كان اكثر دسمية من لبن البقر فان فيه مائية من الكثرة ما تحله
ما يحمي فعل الجبنية وسمنيته ولذلك صار اذا اسقي بقطع الحديد الفولاذ حتى
تتحلل عنه مائيته وجملته امكن فيه ان يصير له قوة حابسة قاطعة للاسهال فان
كان في ذلك فيه اضعف منه في لبن البقر والماعز لان قوة حيوانه الطبيعية
ورداءة رطوبته العرضية تعوقانه عن بلوغ مرتبة لبن البقر في ذلك لعلة
النفس وضعف الحرارة في لبن البقر بالطبع ولا يستعمل لبن البقر على صرف
من الصفراء فيختلف افعاله ومنافعه على حسب اختلاف صنعته وذلك اذا اريد
ان يستعمل له لقطع الاسهال المري ومن عفن الامعاء وتسكين الزحير الصفراوي
اخذ منه وهو حليب وسواه بالحصا المدورة المحماة او بالقطع الحديد الفولاذ
على ما وصفنا مرارا وشربه بعد ذلك البتة فان كان نائلا ولتلف صار لبن الاتن الطف
الالبان فعلا ولبن اللقاح والخيل اكثر مائية واخص باللطافة من الجبنية والسمنية
فلذلك ان الشيء ينسب الى اللطافة لجنس ما العوه فعله ونارسم في ملطف الاعمال
ونفقه الفضولات وان كان الجوهر المولد عنه محمود مثل الفلفل والكحل
وما شاكل ذلك واما [illegible] من الجوهر المحمود مثل لحم الدراج
والفراريج وما شاكل ذلك [illegible] وان كان الطف [illegible]
تلطيفه فان لبن [illegible] الطف جوهرا [illegible] لبن [illegible] ولذلك
قال [illegible] لبن [illegible]

لم

له في اللطافة وخاصة اذا شرب بحرارته التي يخرج بها من الضرع وافضل من ذلك
ان يشرب من الضرع ان لم تعافه النفس فان عافته النفس شرب كما يخرج من الضرع
من بينة ما يطرد واما لبن الحمير فمن قوى اي بعد من النضج وخلت لافراط
رطوبته جوانيه وضعف حرارته بالطبع ولذلك لم يستعمله الاوائل في شيء من
المسهلات اصلا القول في شرب اللبن ينبغي لشارب
اللبن ان يتناوله بحرارته التي يخرج بها من الضرع فان امكنه ان يمصه من الضرع
مصا كان افضل لان الهوا اذا مسه ذهب عليه واضعف حرارته وغلظ بعض
الغلظ ومنع من سرعة انهضامه واذا تناوله فينبغي ان يمتنع من كل ما يوكل
ويشرب الى ان يكمل انهضامه في المعدة حسا ويتحدر عنها لحاله من قبل ان
كلما خالطه في المعدة من شيء اي شيء كان من طعام او شراب في غير ذلك تبين فيه
كلما خالطه مما اخذ قبله او بعده لم يحدر عامه الجلد من ان يعقبه بشربه
له لان التعب يحمي اللبن في المعدة ويفسد حرارته غريبة ولقوته ويحليه ويغيره
فان يسقى في المعدة ويصل الى موضع النضج واذا حمي وغلا حدث فيه استحالة
وحمض سريعة ولا يستعمل السكون ايضا جملة [illegible] الهبوط [illegible]
المعدة وموضع النضج لكن يمشي بعقب اخذه له قليلا [illegible] سكن قليلا
ان نام لان النوم يمنع الاسهال فانه متى استعمل هذا التدبير هبط اللبن [illegible]
واستقر في قعر المعدة وموضع النضج من غير ان يستعمد حرارة غريبة تعفنه
ويحدث فيه غليانا وحموضة واذا اسلم من ذلك انهضم سريعا من قبل ان
النفس واحدر الجدر اللبن عن المعدة [illegible] وغلظ [illegible]
وغلظا ولذلك صار من الافضل ان يمشي شاربه بعقب شربه له قليلا [illegible]
ومع [illegible] ان نام [illegible] النوم [illegible] اسهاله للبطن فاذا استعمل شاربه
هذا التدبير [illegible] اللبن [illegible] المعدة [illegible] النطع [illegible] لم يستعمد
[illegible] واذا اسلم من ذلك وصار الى موضع النضج من المعدة انهضم

انهضاما مخلا فلما وله باسره وعسل ما فيها ذكرنا في البدن في المرض الاولى واذا اخذ
هضمه والحدر تحماله يناوله بالبه على ما وصفنا من البدن في المرة الاولى والثانية
والثالثة حتى يسويه ثلث مرات او اكثر في اليوم الواحد ان اللبن في اسهالها توجد سهل
اسهالا معتدلا نافعا ويحدر ما يصادفه في المعدة والمعا الدقاق وعروق الماساريقا
وعسر ان يسل البدن سيا ليس لما فاتى المعدة والمعا الدقاق وعروق الماساريقا
حديث العروق ونفذ منها سريعة ولم يعقه شي عن سرعة الانهضام في الكبد
فلهذا كان في البدن ولقطع فعله في الاسهال وعدا عدا حسنا فاصلا محمودا و
كذلك صار لما دام اسهاله فاما كان للاكثار منه عن مكروه فلا ملوم فيه ملوم لانه
معونة على الاسهال وسببه للاوجاع ولطرفها للنبيل فاذا انقطع فعله في الاسهال
فاجود في تغذيته البلدي حتى يتحرك الا توجد الا الحس الطافي ويملا العوق على
هضمه ويسهل السارب له عن شربه وهو بعد يشتهي له لكثرة اسهل المحلل بكثرته
وينهض القوة الهاضمة ويعوقها عن هضمه ويبقى لمحاجته وغلظ ولعله الاعضا
ومسلك الكال ويولد فيها ترهلا وتورما وقيل ان الاعضا اذا عدمت الغذا
[illegible] الى ما لم يحتمل بصحة ولم يتم هضمه فاذا صار اليها وهوى عن مهضم [illegible]
[illegible] بالسن ولهي سها مقصرا او علا وصار بحالا ما يحاوز اللحم دوامه
[illegible] يشرب اللبن لقطع الاسهال المرى او لضعف المعا المعروف بالصايم
او [illegible] شي من دوه بار البدن الى الطرح العله المعروفة بالسل او غيرها
[illegible] النفس ولعله لين الماعز ولطبخه بنار ضعيفة لسنه لا لهبها
[illegible] دخان ويدام تحريكه رويدا رويدا بقصبة املس يرى من اطرافه الى وسطه كانه
يجمعه جمعا ويحسن من نواحي القدر الى وسطها فان فاض منه الى جانب القدر شي فليبادر
[illegible] باستفرح [illegible] بصوفة الحر لعدا [illegible] ما عدا [illegible]
[illegible] الى [illegible] اللبن الى جانب القدر [illegible] اللبن
[illegible] اللبن ويدام طبخه وتحريكه على ما وصفنا الى ان [illegible]

معتدلا مستويا ساملا لحملة اللبن في استوانه واعتداله ويرد الحلاوته على حلاوة
الطبيعة التي كانت بها قبل الطبخ القول في اللبا والزبد
والجبن فاما اللبا فهو اغلظ من اللبن واعسر انهضاما فانبعد الحدارا ذلك
لعلة ما سبه اللبن ورطوبته الجوهرية وقيل انه علة الضرع اياما من وضع الحيوان
حمله قبل ان تحلل فيستفحل حرارته الهوى رطوبته وجوهريته وكاسيه ويسهل
على غلظه ولعدا انهضامه سريعه ما يولد المعدة من البشم والتخم لا استمداد الحد
عليه واعس من الحلاوة المعسه على الحلان فحلابها ويسقط ولذلك صار الى
يولد الدم المذموم في الاخلاط الغليظة من اللبن ليس انا فاذا انحدر عن المعدة و
الى المعا الغليظة لغلظه ولعدا انفساده ويهبط القوة ويخلع عن يبس والحدر
سريعه واسهل البطن اسهالا سابحا وليس ما يولد العلة المعروفة بدلق
المعا والعلة المعروفة بالمغص وما عهد من اللبا في بدن في حول وقد يكون [illegible]
كان الطف مما عقد على نار او على رماد حار لان الما الذي في القدر الحار [illegible]
يفيد رطوبة وليانة ويسرعه انهضام وان كان بعد الانهضام محصا به
بالطبخ القول في الزبد
اما الزبد فقد بينا في المقالة الاولى في كتابنا انه مساويا لطبع الانسان [illegible]
المحاور للطعام واللحم ولذلك صار اذا استعمله كان نافعا الى [illegible]
فصدرها نافعا الاورام المتولدة في الرئة او في الحجاب المعروف [illegible]
اعان على حلاله واتطى الرطوبات ولقع سمعه [illegible] ولحا طاي على [illegible] الاطفال
عند خروج اسنانهم سكن الالم العارض لهم وسهل خروج الاسنان [illegible]
ملسه ويرطبه لها وقد يفعل الدماغ والنخاع مثل ذلك ايضا [illegible]
ان يخلط معه شي من الملح كلا سيما اذا [illegible] الزبد وذلك ما فيه من [illegible]
اللبن وصار [illegible] [illegible] على [illegible]
[illegible] الاعضا [illegible]

خصوصا وبعد خاصيته التي يقوى بها على هضم الغذا الا انه نافع من القلاع
العارض لافواه الصبيان والماسر البقر والماعز فانه اذا امتزج مع العسل نفع
من شرب السم القاتل ومن لدغ الحيات والعقارب

القول في الانفحة

كل انفحة ففيها الحرارة الغريزية وحرارة عرضية مكتسبة من العفونة المتولدة
وحركة الحيوان التي هي منه كالتسابق للحرارة من التي يتولد فيه من العفونة
والدود ولذلك صارت الانفحة نوع محللة ملطفة مجففة والانفحة الارنبية خاصة فانها
تقطع بها دم الطمث وتنفع من نفث الدم ولها اثر في تحليل العسل والطلي والكل
حلل اللبن المتعقد في المعدة واذابة الدم الجامد في البطن واذا شرب منها
فبقدر قيراط بطلي مطبوخ نفع من لدغ الحيات والعقارب وسائر الهوام ولها النفح
الحبلى نفعا من الاسهال المزمن والعلة المعروفة بذوسنطاريا واما انفحة الحمر
والثعالب واحدا فانها اذا شربت بخل نفعت من الصرع

القول في الجبن

الجبن في جملته مذموم الغذا جدا لانه يبطئ في المعدة بطئ الانهضام مخصوص بتوليد القولنج
وحصاة الكلى وان كان ذلك قد اختلف فيه ولهذا قد يختلف بحسب اختلاف انواعه واجناسه
وحيواناته الذي يكون منها واختلافه في الجفاف القدم والمتوسط بين ذلك وذلك
انه يجب ان يكون على ثلث ضروب لان منه الرطب الطري الذي يؤكل ليومه او قريبا
من ذلك ومنه العتيق اليابس ومنه المتوسط بين ذلك واما الرطب منه فهو افضل انواع
الجبن حرارة واقلها الحدة واقربها من البرودة والرطوبة في الدرجة الاولى وفيه
لما فيه من بقايا رطوبة اللبن ومائيته وما كان من الجبن كذلك وكان بغير ملح كان متوسطا
بين غذا اللبن والجبن ولذلك صار غذاؤه اكثر من غذا غيره من الجبن وان ولذلك يزيد في
اللحم والشحم ويلين البطن من غير اضرار بالمعدة وان كان فيه ملح كان غذاؤه اقل
وزيادته للحم اسخن واصعب واضر بالمعدة والامعا جميعا وان كان [illegible]

لزم

لكثرة الغذا وقلته وسرعة الانهضام والنضاجة بحسب ما شاكل معه من مائية
اللبن ورطوبته في الكثرة والقلة من قبل ان المائية كلما كانت فيه اكثر كان غذاؤه اقل
وانهضامه اسرع واطلاقه للبطن اكثر وخاصة متى اكل بالعسل وكلما كانت المائية
فيه اقل كان غذاؤه اكثر وانهضامه ابعد وانحداره اعسر واطلاقه للبطن
اقل وخاصة متى اكل بغير عسل ولا حلاوة واذا تقادم الجبن وعتق وصلب بسببه
من الملح وحرارة الانفحة وحدتها وصار في عداد الاشياء الحريفة واستحال
في المعدة الى الدخانية وصعد المرار وحبس البطن حبسا قويا والسبب في استحالته
في المعدة الى الدخانية وصعد المرار يكون لجهتين احدهما طول زمنه وذهاب
وعليها علة ليس فيها رطوبة اللبن ومائيته والثاني لما فيه من الحدة المستفادة
من حرارة الانفحة وحدتها والسبب في حبسه للبطن تجفيفه المكتسب من النار والحر
وجفاف الملح ولذلك صار اذا خلط بالاشياء الحريفة المطلقة للفضول [illegible]
منها صلاحا لان الذي يصل اليه منها من الزيادة في حدته وحرافته يسرع [illegible]
سهال المقعدة والتلطيف [illegible] لا عون على تولد الحصاة في الكلى لان اعظم
اسباب تولد الحصاة في الكلى اجتماع اخلاط غليظة مع حرارة زائدة ملهبة
ولا سيما للصبيان موجودان في العتيق وخاصة اذا خلط بما يسخن ولذلك وجب
الحذر ما كان من الجبن شديد الحال من الجفاف والحدة لانه كان لا لكن لم يصلح للاطلاق
ولا لجودة الغذا ولا لتولد الدم المحمود وان كان غذاؤه يسيرا قويا اما الجبن عدا انه
فلان [illegible] اللبن [illegible] واما فيه فلان حرارة البدن كلما ازدادت فعلا ازداد
هو صلابة وجفافا واما الجبن المتوسط بين الجبن العتيق والحديث فيتوسط بين ذلك
متوسط غذاؤه وانهضامه وان كان ذلك [illegible] وبعض على حسب الجبن الى الاوسط
والاعتدال [illegible]
الرطب [illegible]
[illegible]

الوقوف عليه من لينه وجسم الجبن مثل لحوم الجبن ولان ما كان منه وفيه رطوبة وتحلل
جسمه وكان رخوا سفرجا اسفنجيا كان افضل واجود مما كان كثيفا ملززا لا مدرا
وما كان منه مستا علبطا وكان قد بلغ من افراط اجزائه الى ان صار جسما
جسما سريع التعب كان اردى واذم وما كان متوسطا بين هاتين الحاشيتين اعني
بين السمانة والعلوكة وبين رخاوة اتصاله صار افضل واجود واما معرفة ذلك
من طعم الجبن فان ما لم يكن فيه طعم الحموضة ولا الملوحة ظاهرا لما فيها كانت الحلاوة
والعذوبة عليه اغلب ومنه اي كان افضل مما كانت حموضته اقوى والملوحة اظهر
وكذلك ما كانت ملوحته اقل واخفى كان افضل مما كانت ملوحته اكثر
واغلب واما معرفة ذلك من قبل الحسا فان ما زال طعمه من الحسا بسرعة
كان افضل مما بقي طعمه في الحسا مدة اطول لان في طول لبث طعمه في الحسا
دليل واضح على غلظ جسمه ولعلنا نقصه من غير احداث ونفاد جوهره
فالخبز يصنعون من المحسنات مختلف قواه وافعاله بحسب ما يخبز به
فما كان منه يخبز باللحم ومنه ما يخبز بالقطر المشوي ومنه ما يخبز بالسكباج
ومنه ما يخبز بالتمر هندي مطبوخ ومنه ما يخبز بالحصرم وبالرمان الحامض
او بالحماض الابيض ومنه ما يخبز بسويق ماء الملح وهو ان يغلى اللبن فاذا قارب
ان يغلي فيه ماء رومي مملوح ماء ويدود يحرك فيه قليلا فما كان منه محسنا باللحم فقد
تقدم القول فيه انه مضيع وما كان منه محسنا بالقطر كان افضل لمن رطوبة امزاجهم
وكان نحافا وما كان منه محسنا بالسكباج كان انفع لمن يولد السدد ونحالة
الكلى وكان اجل اضرارا باصحاب السهو والسعال العارض من الرطوبة الغليظة
وخاصة اذا كان الخل الذي عمل منه السكباج خل عنصل وما كان منه محسنا
بالتمر هندي المطبوخ كان انفع لمن ضرروا بالمحرورين واسرع انحدارا عن المعدة
وما كان محسنا بالحصرم او بالرمان الحامض او بالحماض الابيض كان اغلظ وابعد
انحدارا الا انه افضل في قطع الاسهال الصفراوي وما كان محسنا بسويق ماء

الما

الما البارد كان افضل غذاء واجود جوهرا لا سيما اذا كان طريا لم يوضع لا بين اليوم
مقام اللبن المطبوخ بالماء الذي ذهب منه مائيته ولطف جسمه وسمنه

القول في الدم

الدم في طبعه وان كان حارا رطبا باعتدال فانه قد يختلف في الحيوان ويصير في
كل واحد منها الى طبيعته ممتزجا ومزاجه ومن اجل ذلك صار من الحيوان ما
هو اقوى حرارة واقل رطوبة مثل الايل وما شاكلها ومنه ما هو اعدل حرارة
وازيد رطوبة مثل الضان وما شاكلها ومنها ما هو اضعف حرارة واقل رطوبة
مثل الماعز والبقر ومنها ما هو ارتبع في قلة الحرارة وضعفها واخط في
الرطوبة مثل الخنازير واذا كان كذلك لذلك صار من الدم ما هو اقوى حرارة
ومنه ما هو اضعف حرارة ومنه ما هو اكثر رطوبة ومنه ما هو اقل رطوبة
فاما البرودة واليبوسة فانهما لا تضافان الى الدم ولا تنسب الدم اليهما
لان من المسموح وجود دم باردا او يابسا الا ان يقال ذلك بالاضافة الى ما هو
اقوى حرارة وازيد رطوبة مثل دم البقر فانه بالاضافة الى دم الخنازير
ابرد فان دم الخنازير اقوى منه او اضعف حرا واذا سمعتني اذكر دما
في موضع هذا فاعلم اني انما اريد الدم الصحيح السليم من الافات الجاري على
مجاري الطباع حيوانه الذي هو فيه في معدن من الحرارة والرطوبة لان الدم
الذي هو لذلك هو الدم الصحيح البري من الافات وما خالف مزاج حيوانه
واخرج عن قوة حرارته او ضعفها او زيادة رطوبة او نقصانها او تحليله
بشيء من العفونات فهو دم غير بسيط ولا معتدل ولكنه مركب من الدم والخلط
الممازج له والعفونة الحادثة فيه ولما كان دم الخنازير اشد مشاكلة لدم
الانسان واقربه من طبيعته وجب ان يكون انفعها ... دم الانسان
[illegible]
[illegible]

كان؟

ان

الحس يفعل في شيء من الأشياء فعلاً ما كان ذلك دليلاً على أن دم الإنسان يقوى
ذلك الشيء غاية ما يقصد به في المنفعة ومتى رأيناه لا يفعل في الشيء فعلاً استغنينا عن
استعمال دم الإنسان في ذلك الشيء وعلى هذا المثال نقيس دم الحمام بدم الفواخت
والشفانين على ما قال جالينوس ودل أنه قال جالينوس وذلك أنه قال وقد
جرت عادة المعالجين بجعل الرأس إذا انكسر يصب دم الحمام بحرارته التي
يخرج منها من ... على الغشاء الغليظ الذي يعلو الدماغ ويستر قحف الرأس
فاتفق في بعض الناس أن عرضت له هذه العلة واحتاج إلى مثل ذلك ولم يكن
عنده حمام وكان عنده فاختة فاستعمل دمها عوضاً من دم الحمام فانتفع
وخلص من علته خلاصاً حسناً وحكى على رجل آخر بلي بمثل ذلك فاستعمل دم الشفنين
فانتفع به انتفاعاً بيناً ولعمري إن هذا القياس شاهد قوي لا يحصل عن دلالة الجواز
هل القياس بدهن الورد معنى لا على سبيل أن في دهن الورد سخونة المزاج
ما في دم الحمام لأنه كان مشاكلاً له في سخونته الملمس مع ما هو عليه من اعتدال
المزاج مع الشعر اليسير ولهوة الجسم صار [illegible] بيت [illegible] دم
الحمام قال اسحق ولعل ظاناً أن يظن في ما ظهر هذا القول وبعيد من السابق والاعلا
بحسب ما في ظاهر القول ويتفجر أن صار دهن الورد يقوم مقام دم الحمام
والفواخت والشفانين في المنفعة والفعل على ما يسعهما وبعده من الساعد و
البصاد من سبيل أن دهن الورد بارد يابس والدم في جملته حار رطب قلنا
له إن من عادة الفلاسفة أن يتكلموا في شيء ويقصدونه في كلام مجمل محتاج
إلى تفسير [illegible] من ذلك قول بقراط في كتاب الفصول [illegible] وقصد
العروق [illegible] ودخول الحمام [illegible] وجع العين وظاهر القول كان
[illegible] الحمام [illegible] لم يكن [illegible] صفراء أو
[illegible] وفصد العروق [illegible] لم يكن [illegible]
الحمام لم يكن [illegible]

كان

كان دهنياً ودخول الحمام لم يكن به ممتلئاً من الفضول المختلطة وعلى هذا
الوزن يتكلم جالينوس في دهن الورد ودم الحمام والفواخت والشفانين لأنه
قصد بدهن الورد لم يكن مزاجه دموياً أو صفراوياً وبدم الحمام من كان مزاجه
بلغمياً أو سوداوياً وبدم الفواخت والشفانين من كان مزاجه معتدلاً ويقول
جالينوس أيضاً أن دم الحمام بالغ فيه وليس هو نافعاً للحول الطرفة بدم فراخ
الحمام ويقصدون له عرضاً يخرج الفرخ ويقلعون ريشه [illegible] ويقطرونه
في العين بحرارته التي يخرج بها من الحيوان ويقوم [illegible] الصفرة التي
الأصول حمام وطرية فيسمون الأصل يعني الأصل ويقصدون بطرية
في العين التي قد عرض لها الطرفة ويقوم بها للحول ذلك بدم الشفنين والفواخت
قال وليس [illegible] ينفع الطرفة بماء الكلبة إذا علم [illegible] فراخ الحمام ودم
الشفانين والفواخت يحقنونه أحداثاً وأقوى فعلاً قال اسحق ويعني أن يكون
هذا الدم أشد على مزاج البدن والرطوبة

في المرار

قال اسحق من عادة الأوائل إذا قالوا المرة مطلقاً أن يعنوا بها الصفراء
وهو عندي الخاص والعام لأنها أحمر الأخلاط وأقوى [illegible] إلا أنها تختلف
في ذلك ويلحقها الضعف والقوة والزيادة والنقصان بحسب طبع الحيوان
الذي هي منه ومزاجه فما كان [illegible] الصفراء [illegible] كان [illegible]
وبحران وأضعف [illegible] وأما الدموية والرطوبة فإنها لا تصل إلى [illegible]
ولا تستحيل أصلاً [illegible] ويستدل
على اختلاف المرة من كل حيوان من لونها ومزاج حيوانها فلذلك لونها يكون
على ضروب لأن منه الأحمر ومنه الأصفر ومنه الزعفراني ومنه الأسود
[illegible] على [illegible] مزاج حيوانه
ويكون [illegible]
[illegible] على [illegible] الرطوبة على [illegible] حيوانه [illegible] الضعف [illegible]

بل

واما الكثير الدعة والسكون واما الكثير التعب والذي كان ذلك مما يفيد الابدان
رطوبات وصلابة اذا خالطها المرة السوداء ساضا ولذلك صار لون المشيخ من الاناث
والخصيان ومن كان حيوانه في الصبي القريب العهد بالولادة اعني الاطفال اول خروجه
اميل الى البياض لغلبة الرطوبة على مزاجه ومن كان كذلك بالطبع وما كان من المشيخ
اسمانجونيا دل على حرارة قوية اما من جهة المزاج واما للدوام الرياضة والتعب
واما لادمان الصوم ولشدة العطش فان ذلك مما يفيد الابدان حرارة وجفافا في
يحمي المرة الحمراء ويجاوز بحارها المعدلات الطبيعي ومن قبل ذلك صار الاغلب
على لون مشيخ الجمال والفتى من كل حيوان الاسمانجونية لغلبة الحرارة على مزاج من
كان كذلك بالطبع وما كان من المشيخ بحاريا او محيا دل على افراط الحرارة
[illegible] بها لغلبة الاحتراق والجفاف على مزاجه ومن كان هذا لونه من نيته بالطبع
[illegible] صار لون مشيخ العصان والسواد بالصحا او اسود لغلبة الاحتراق
والجفاف على مزاج هذا الحيوان بالطبع ولما كان ذلك كذلك كان من الافضل الاستعمال
[illegible] المرارات في شي من الادوية ان كان يفسد لون المرة ربما [illegible] على
مزاج حيوانها وطبعه [illegible] المشيخ [illegible] ليستعمل كل جنس منها في
كل [illegible] من الادوية على حسب طبع المستعمل للدواء وذكا حسه وجفاف
مزاجه وغلظ جثته ورطوبة مزاجه لان في كل الجنس [illegible] المزاج [illegible]
من احتمال [illegible] الادوية [illegible] لذعها ولذلك ما كان من العلل الغالب عليه
الحرارة والجفاف [illegible] الوسخ والصديد كان احتماله [illegible] الادوية [illegible] لذعها
[illegible] وما كان من العلل الغالب عليه ضعف الحرارة وزيادة الرطوبة
[illegible] الصديد والوسخ كان احتماله [illegible] الادوية [illegible] لذعها اكثر [illegible]
[illegible] على ذلك [illegible] المرة الواحدة [illegible] واما
[illegible]
في بعض الابدان [illegible]

من الصديد والوسخ وفي بعض الابدان اسهل واضعف لغلظ جسد البدن و
زيادة رطوبته وكثرة صديد جراحاته ووسخها ولذلك فليحذر البدن الواحد
بحس من قوة فعل المرة الاسمانجونية وشدة لذعها والمها ما لا يحسه من فعل
المرة الصفراء ولا دونه [illegible] لقوة فعل المرة الاسمانجونية وضعف قوة المرة
الصفراء وسهولتها ولجالينوس في مثل هذا قول حكاه عن الاوائل [illegible] انهم
كانوا يستعملون في بعض الادوية مرارة الثور والجمل وفي بعضها مرارة
الثور الخصي والامر في هذا بين واضح لان كل ذكر خصي يضعف حرارته ويميل
مزاجه الى مزاج الانثى [illegible] القريب العهد بالولادة [illegible] مزاج
الانثى من كل حيوان ومزاج القريب العهد بالميلاد يقارب مزاج كل [illegible]
من جنسه من ضعف الحرارة وكثرة الرطوبة لان حرارة الفتى من كل حيوان اشد
واكثر يبسا لانها اقوى بالكيف لغلبة المرة الصفراء على مزاج الفتى بالطبع
فاما القريب العهد بالميلاد فان حرارته وان كانت اقوى ما تكون بالطبع فانها
اضعف من حرارة الفتى والمشيخ [illegible] وذلك لغلبة الدم على مزاج القريب العهد
بالطبع والدم [illegible] حرارة [illegible] المرة الصفراء بالطبع [illegible]
قال [illegible] واني لما رايت لون المرة في [illegible] المتولد من [illegible] اسمانجونيا [illegible]
الدواء الذي احتاج ان اخلط به مرارة الثور المرة التي لونها اسمانجوني [illegible]
احدث مرارة ثور اخر [illegible] اللون [illegible] الى [illegible] واستعملتها في الدواء [illegible]
ووقفت على ان سبب اسمانجونية تلك المرة لم يكن الا لان الثور الذي اخذت منه
كان قد اتعب تعبا شديدا واستكد كدا عنيفا واستوفى [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

تعب نفسا شديدا قويا او غضب غضبا شديدا اسخن البدن وقوى صبغ البول
وصار اشقر ومتى اكثر الانسان من الطعام والشراب وادمن الدعة والسكون
انحصرت الرطوبات في باطن بدنه وقلت حرارته وضعف صبغ البول وخرج ابيض
لا صبغ له ولذلك الوان المرة تختلف على حسب اختلاف الحيوان لانها تكون مع
عدم الجوع والعطش وقلة الرياضة والتعب شديدة الاشباع كونه اللون ومتى هو
بخلاف ذلك وعليه فليكن الصبغ مائلا الى الصفرة واذا كان كذلك فهو بان و
افصح انه متى القي في حوامل الادوية مرارة قوية الصبغ اشباعا كونه اللون وانجاريه
لما دون تلك الدوا حرارة وبلادها ومتى القي فيه مرارة قليلة الصبغ مائلة
الى الصفرة صار ذلك الدوا بها منقصرا عن المزاج المعتدل وبعض من حرارته
[illegible] عن ادرار المدة الحمرا اضرارا ومتى اردنا ان نستعمل شيا من المرارات
[illegible] عروق المعدة لشرح منها دوا مدا لحقن فيها قصدنا من المرارات احدها
[illegible] اصنعا ذلك لغلظ جرم تلك المرض لانصباب الرطوبات وسائر المراد
البين الطبع ومتى اردنا استعمال شي من المرارات في الطبخ وانا لها صبغا في
[illegible] على ذلك الذكا حسن السمع وعلته البلس علته والجفاف بالطبع وان كان
[illegible] الاصل الا استعمال المرارة في مثل هذا العضو حدها دون الخلط معها
ما يسيل ويسيلها على الحاسة كلا شكاها ويسلها ولمثل ذلك صرنا اذا اردنا
ان نستعمل شيا من المرارات بحدة الفهم قصدنا مرارات الطير الحجل والدجاج
لان مرارات الطير وان كانت اسخن واشد من مرارات المواشي فان فيه مرارة الحجل
والدجاج مع ضعف الحيوان وقلة السلايع ما قد صارت بذلك اعدل من مرارات الطير
والطفها وتسيل على ضعف حيوان الحجل والدجاج من ثقل جرمها وضعف
طبيعتها وقد ينبغي ايضا الا تستعمل مرارة الحجل والدجاج في علاج العين دون
الخلط معها ما يزيد في لطافتها [illegible] والعسل وما شاكلهما ويكون
ما [illegible] الشي [illegible] على الحاسة واما مرارة [illegible]
الطير

الطير واسلها ويدل على ذلك قوة صبغها واحمرار لونها فاما
مرارات الحيوان الاهلي اقل حرارة واضعف من سائر المرارات ومرارة
الحيوان الاهلي اقل حرارة من مرارة الحيوان الجبلي ولذلك صارت في حد ما
يستعمل وحدها لانها عسرة ما تلسعها ويدل على ذلك الحس لانا نجدها ارق و
اقل صبغا من سائر المرارات ولهذه الجهة امكنا استعمالها مفردة في مداواة
قروح الاذان واما مرارة الضان فانها اشد حرارة من مرارة الخنزير
والماعز ولذلك استعملها قوم في مداواة الجراحات الكبيرة الصديد والوسخ
لقوة حرارتها ولطيف تفتيحها واما مرارة الماعز فهي اسخن من مرارة الخنزير
ومرارة الدب جميعا ومرارة الاناث من البقر اقرب من مرارة الماعز واما
مرارة الفحول من البقر فيستعملها اصحابنا ان يلقوا كل ما تقدم ذكره من مرارات المواشي
الا انها اضعف اسخانا من مرارة الضبع ومرارة الضبع اضعف اسخانا من [illegible]
ومرارة السمكة المسماة بالبوحرس [illegible] وقوف على فعل هذه الاصناف من المرارات
ووقف على الحاجة من العلل الى التجفيف وما يحتاج منها الى التجفيف [illegible]
ان يعطا هذه المرارات ويساويها الى غيرها من المرارات [illegible]
لما يحتاج اليه اذا اعطانا الوانها ووقف على مزاج الحيوان الذي هي منه [illegible]
توكلنا وبه اعتصمنا

القول في الطير

الطير في الجملة اقل رطوبة واغذى من المواشي والطف طعما واخف واسرع
انهضاما من جميع المواشي الا انه اقل غذا والبري من الطير اقل رطوبة من الحضري
واخف لحما واسرع انهضاما [illegible] لاجل دوام حركته و
كثرة تعبه ولطافة هوائه [illegible] الحضري خلاف ذلك
[illegible] انهضام لقلة حركته ودوام
[illegible] ولذلك صار كل [illegible] من الطير اذا كان منه

حصري ودكي والحصري أكثر غذاء وأحمد وأكثر جوهرا وذلك لاعتدال
رطوبته وقلة جفافه إلا أنه أبطأ انهضاما والسمين من الطير الحصري في الرعي أفضل من
المسمن في البيوت وأسرع انهضاما وذلك لكثرة حركة المسمن في الرعي ودوام تعبه و
واحد من العوام يحسبها بعد الطباع لامكان وجوده للغذاء دائما والطف
أجناس الطير الدجاج والطيهوج وفراخ الحمام والفراريج وبعدها الحجل
والقطا والدراج المتوسط السمن المعروف بالمصري ومما هو داخل في ذلك الدراج
والسمن وإذا كان في غاية السمن إلا أن من هذه الأجناس من كان طاميا في
حبس البطن ويلبسه كان الدراج والحجل والقطا والطيهوج حابسة للبطن
إلا أن القطا أفضلها لحما وأحمدها جوهرا وأما الطير رطوبة السمك
الورشان والفواخت وإن كان السمن أخص بذلك وأوجد به لأنه أكثر
... صافا ولذلك وجب أن لا يؤكل إلا بعد ذبحه بيوم لأن ذلك مما يحل
لحمه ويزيل عنه أكثر صلابته ويصيره رخصا وإذا صار كذلك كان غذاؤه
محمودا غير مذموم لأنه يولد دما صالحا متوسطا بين اللطافة والغلظ وذكر
ديسقوريدوس عن النسر البحري أن له في ذنبه شحمة متقطعة إلى حلق أعني إلى
... النسر أن هذه الشحمة إذا أحدث ووضعت على الأسنان الوجعة سكنها
وأسقطها وأما عصافير الطير وأكثرها صلابة وأقربه من العصب وأكثره
... باللعف وأفسده غذاء الكركي والطواويس ولذلك صار أعسر
انهضاما وأبعد انحدارا إلا أن الكركي أخص بصلابة اللحم وبعد الانهضام
لأنها أعصاب وأصلب والطواويس أفسد غذاء لأنها أكثر زهومة ولذلك
صار الأفضل أن لا يؤكل في الصيف إلا بعد ذبحها بيوم وهي ليست تعدل لحمها
بيوم أو يومين لتلين لحمها ويسهل وأطيب الطير طعما الإوز والبط المعروف
بالحسكار والنعام وفراخ الحمام المسمنة في البيوت ولذلك صارت كلها حلا
فراخ الحمام أخص بالغلظ وبطء الانهضام وخاصة ما كان منها إلى الاحتمام و

الوع

والمواضع العفنة ويدل على ذلك كثرة زهومتها وزعوقتها ولذلك صارت
غير موافقة للمعدة لأنها تثقلها ولفسادها لفضل رطوبتها ولهو جسلها
وأما أجنحتها فليس بدون أجنحة الطير في الفضل وسرعة الانهضام وقلة
الفساد وذلك لدوام حركتها ويرانينها ولذلك صار أحمد ما يؤكل منها
أجنحتها ورقابها لأن الرقاب من كل طير محمودة أيضا لدوام حركتها وقلة
شحمها وبعدها من الدجاج بالطبع ... وأكثر من الطير العاصر الحمام
وأفضل طير الآجام البط المعروف بالحسكار وهو متوسط بين رطوبة لحم البط
وغلظ لحم الكراكي لحم الطيهوج وأحر الطير مزاجا وأكثرها جفافا و
أحرقها للدم وأفسدها غذاء لحم الجراد وبعده لحم العصافير إلا أن لحم الجراد
أخص بذلك وأوجد لكثرة وأسرع إفساد الدم وإحراقا له ...
من أدوية الأعضاء والتشبه بها المنافرة الطباع لها لاختصاصها بتوليد المرة
السوداء المحرقة إلا أن من خاصيتها على سبيل الدواء أنه إذا تبخر به نفع
من عسر البول العارض من الرطوبات الغليظة ويفعله كذلك في النساء في
الحصاة الكثيرة ... في المحولة والمثانة لكثرة احتمال النسا والخصيان
لاحراقه وتجفيفه ولذلك ... الجراد العظيم الذي ليس له جناح المعروف
بالحجل بول قال فيه أنه إذا أخذ طريا من غير أن يملح ولا يطبخ وسحق وشرب
بشراب نفع من لسع العقارب منفعة عظيمة وذكر ديسقوريدس عن طير
يسمى الجراد بالسحر الروس يصح أكثر زمانه وصاحبه صرص وأهل
الشام يسمونه الزيد زعم فيه أنه إذا شوي وأكل نفع من وجع المثانة وأما
العصافير فإن حرارتها وتجفيفها دون حرارة الجراد وتجفيفه كثيرا
على ذلك زيادة لحمها على لحم الجراد وفضل رطوبتها ...
ولذلك صار في العصافير ... إلى الرطوبة والمعدة الحصرانية ...
... العصافير ... الشحم

في الدراج لأن الهرم أيبس وأكثر حرقا للدم وأقوى على تجفيف رطوبة البدن
واشد حبسا للبطن والسمين في الدراج أكثر فضولا لكثرة غذائه وعدمه
الطيران ولبس حركته ومن منافع العصافير على سبيل الدواء إن أدمن السمان
مثلا إذا أكل مع بصل وشيء من زنجبيل زاد في الباه سيما من كان مزاجه باردا وخاصة
إن كان ملحما باردا وتقوي الشهوة على الجماع وأما من كان مزاجه حارا وخاصة إن كان
صفراويا فإنها تحمقه وتحرق منيه من قرب

القول في الفراريج والدجاج والديوك

أما الفراريج فإنها أسرع الطير الحضري انهضاما وأحمده غذاء وأفضله
جوهرا وأكثره توليدا للدم المحمود وتقويه للشهوة وأصلحه من المواضع
[illegible] المراجات ولكل الناس وما طبخ منها بزيرباج كان أصلح لتعديل المزاج
وتسكين حرارة المعدة وما طبخ منها باللون الساذج المعروف بالاسفيذباج
كان أوفق لتليين البطن وإحدار المرة الصفراء وما طبخ منها بحصرم
أو بماء رمان حامض أو بماء حماض الأترج أو بماء السماق كان موافقا للمعدة
وقاطعا للإسهال المراري وما عمل منها بزيرباج وسقي بحرارته
[illegible] فهي من الأمراض ممن لا يقدر على شيء من الغذاء أغذته وأصلحه
غذاء محمودا وقوت شهوته للغذاء وأحمدها ما كان من الفراريج حين يصوت
بالصياح وخاصة إن كان مثل السمان المعتدلة السمن وأما الدجاج فإنها
أقل رطوبة من الفراريج كثيرا ولذلك صارت أغلظ وأبعد انهضاما
إلا أنها أكثر غذاء فإذا طبخت باللون الساذج المعروف بالاسفيذباج المسبب
رطوبة واعتدلت [illegible] المعدة [illegible] وسكنت حرارتها و
إذا طبخت بزيرباج كانت أكثر تسكينا لحرارة المعدة وإذا استعملت بحرورباج
وقوت الصياغ على هضمها [illegible] في المعدة غذاء
قويا وحسنت البطن جدا قويا وخاصة إذا [illegible]
حامض

أو بماء حامض أو بماء حماض الأترج وشيء من طلع وأما الديوك فإن الفتي
منها أغلظ وأقل رطوبة وأبعد انهضاما من الدجاج وأما الهرم فإنه أيبس
جسما وأدنى لحما والفتي أكثر وإن كان بعيد الانهضام وأبطأ إلا أنه إذا ألقي
عليه خمسة عشر رطلا ماء وأكثر ملحه وطبخ حتى يتهرى ويذاب في مرقه لبه واستخرج
وشرب من مرقه أطلق البطن ونفع من القولنج من قبل أن [illegible] لحمه يوافقه يحلل
ويحلل في مرقه [illegible] إذا طبخ مع لباب قرطم وشبت
وكمون وأصل الكراث الشامي [illegible] إن كان في [illegible] الحلبة أجمل لذلك وأما
أخذ الديك الهرم [illegible] ويحلل [illegible] القرطم و
[illegible] وكرنب [illegible] من التربد الذي له [illegible] طويل [illegible]
ملوحة ثم طبخ الجميع بخمسة عشر رطلا ماء حتى يتهرى وشرب من مرقه أسهل إسهالا بليغا
وفضولا غليظة سوداوية وحلل رياح المعدة وسكن أوجاعها ونفع
من الارتعاش وأوجاع المفاصل [illegible] من الرطوبات الغليظة ومن
الحميات المتطاولة وذوات الأدوار ومن منافع الدجاج والديوك على
سبيل الدواء أن أدمغتها إذا [illegible] الرعاف [illegible] والإصداع [illegible] الدم
[illegible] من حجب الدماغ وأدمغة الدجاج خاصة إذا شرب [illegible]
ذلك ومن نهش الهوام وإذا [illegible] الدجاجة وحملت بحرارتها [illegible]
على نهش الهوام [illegible] ينفع من ذلك أيضا وشحم الدجاج إذا [illegible]
[illegible] وعمل منه ضماد نفع من أوجاع الأرحام [illegible] وإذا [illegible]
[illegible] وصار [illegible] رطوبة [illegible] الملح وحرارته [illegible]
[illegible] بالإيجام وشحم الإوز مثل ذلك أيضا وإذا شرب
بعسل [illegible] نفع من القولنج وإذا عمل منه
أيضا [illegible] بعسل [illegible] على [illegible] الفارسي وإذا [illegible]
[illegible] الذي [illegible] للطعام

ويخففه وشربت لشراب لبعض من وجع المعدة   وإذا شرب بعض الأدوية
العاقلة ممزوجة بما يقطعه من إدرار البول ومن خروجه بعد إرادة صاحبه
إذا خلط معها حب البلوط وجلنار وسعد مقشور وشيء من كندر

في الفراخ والحمام

أما الفراخ والحمام فمع اجتماع حرارتهما رطوبة فضلية بها صار فيها بعض الغلظ
ويدل على رطوبة الفراخ ثقل حركتها وعجزها عن الطيران فإذا صارت
من المصير إلى رطوبتها الفضلية خفت حركتها واشتد الطيران وصارت
أخف لحما وأجود غذاء وأوفق لأصحاب البلغم وأضر بالمحرورين والذين في
أبدانهم حدة وكان محرورا فأما من كان معتدلا والشبان فأكلها مسلوقة
مصوصا ومجردا بماء رمان وقطع حصرم وحماض الأترج ولب الخيار والقثاء
والبقول الرطبة والكسفرة الرطبة والخس والهندبا   وأما الفتي من الحمام
وما قارب الفتي فجاريا مجرى البط لأن الاعتصام محرق للدم ملهب للغذاء

القول في القنابر

أما القنابر فمعروفة مشهورة بقنازعها التي على رؤوسها ويدل على أن القنابر
هي التي على رؤوسها قنازع قول قاله جالينوس [illegible] أنه
كان يقول إن القنبرة أول طائر كان وإنها ماتت فلم يكن له أرض
تقبر فيها فبقي بحالته ميتا خمسة أيام فلما صاف بها الحال دفنته على رأسها
فإن ارسطاطاليس كان يضرب هذا المثل ويقول
إن القنابر على رؤوسها مقابر ∴ قال واضع هذا الكتاب إن هذا لم يكن
من أوسطه وإن ارسطاطاليس على أن القنابر ولا أظن إلا من [illegible] كل
حيوان بلا سبب ولا عذر للدم إذا دعا أن شيئا من هذا الحيوان [illegible]
[illegible] ومن طبع القنابر أنها [illegible] حركة [illegible] العصافير
[illegible] خاصة [illegible] اللون [illegible] المعروف [illegible]
[illegible]

كانت مرقتها مليّنة للبطن وإذا أدمن أحد أكلها أمن الكسر لبعض من القولنج
وأما الحمل فما حلف الأوائل فيه لأن منهم من قال إنه حابس للبطن ومنهم من يقول
مسهل ذلك لأنه قال وإذا كان مشويا أطلق البطن   وأما جالينوس
فلم يبين ذلك بل نقص ذلك به لأنه قال وأما لحم الفتاس فإنه يلين البطن
لكن يسعى أن يحدمع مرقتها   وأما أهل زماننا فإني رأيتهم لا يحلمون في أن
مرقة الفتاس تطلق البطن ولحمها يحبس البطن   وأما أنا فما رأيت لحم الفتاس
في تليين البطن ولا في حبسه أثرا وأحسب أن جالينوس إنما شرط أن يؤكل
مع المرقة لهذا السبب لأنه لو علم أنه حابس للبطن لما أطلق القول فيه
بأنه يلين ولو علم أنه يلين لما استغنى بذكره عن ذكر المرقة

القول في أعضاء الطير

قال جالينوس إن نسبة أحشاء الطير إلى لحمه كنسبة أحشاء المواشي إلى لحمها
والعوائص من كل طير غليظة عسرة الانهضام غليظة الغذاء إلا أنها إذا
انهضمت غذت غذاء كثيرا وهي أطيب الأكل من الأعضاء وأفضل العوائص عوائص
الإوز لأنها أرطب والدجاج والدراريج وذلك لفضل رطوبته وأما الطير بعد
عوائص الإوز في الفضل ثم عوائص الدجاج وكذلك كبود الطير فإن أطيبها
أكثرها غذاء وأجودها جوهرا وأسرعها انحلالا وأفضلها كبود الإوز
وبعدها كبود الدجاج وخاصة ما كان من الإوز والدجاج سمينا معلوفا
باللبن الحليب وبالتين المطبوخ فأما الأجنحة فإنها من طير كالأصابع إلى حيوان
التي هي من أسرع أعضاء وأجود غذاء وذلك لتواتر حركتها ودوام نقلها
ومن البين أنها كلما كثرت حركته [illegible] وكان لحمه [illegible]
كلما قلت حركته ولم يحركه أصلا ترطب [illegible] وغلظ جسمه وأعسر [illegible]
[illegible] انهضامه وبعد [illegible] وأفضل الأجنحة أجنحة الفتي السمين من كل طير
[illegible] حتى كانت من طير [illegible] كانت من طير

متى كانت ارطب والذ واسرع انهضاما واكثر غذا وارى الافضل صحة
الطيور الصغار البرية لان ما كان من طير كذلك كان اعدل واسر وانهضاما
واقل غذا واما الصحة الصحيح وانما كانت محموده الغذا لاعتدال حرارتها
وسرعة انهضامها وجوده الجوهر المتولد عنها فانها اسرع الغذا اسرعه
الاستحالة من الاعضا واما الرئات فانها من كل طير محموده الغذا لدوام حركتها
ويستثنى حد عظام العنق للجمطا وافضلها رئات الاوز والدجاج المسمنه
بالغذا المعمول باللبن الحليب وما البر المطبوخ واما الخصى من كل طاير باصافه
الى الخصى من المواشي احمد انشرا وافضلها خصى الديوك لكثرة سمادها وخاصة اذا
كانت ديوكا مسمنه باللبن الحليب وما البر المطبوخ فان عارضنا معترض بالعصافير
وقال ما كان الخصى من الديوك فانها صار افضل وخصى غيره من الطير لكثره
سمادة فلم لا كان الخصى من العصافير افضل لانها اكثر سمادا قلنا له ان
العصافير لحر الطير بعد الحدا والنار تشاو جفافا واحرارا للدم وما
كان من الحيوان لذلك كلما اكثر سماده ازداد مزاجه حرا وحرارا وبدنه سا
وجفافا وصار غذاوه اذم واردى واما الدماغ فانه من الطير كله احمد من المواشي
لان الطير اقل رطوبه والعدم اللزوجه بسبب قلة رطوبته وجفاف لحمه على
المواشي كذلك لقصان رطوبه دماعه على رطوبة دماغ المواشي وخاصه الطير
الذي ياوي البراري والموضع الخافة القليلة الرطوبة فمن اسبابه اذا قلت
رطوبه الدماغ قلت لزوجته وصار اسرع انهضاما واحمد غذا وافضل
الادمغة الفراريج والدراج والحجل وبعدها ادمغة الدجاج والديوك

القول في البيض

فالبيض ينسب الى جوهر الحيوان لانه يتشبه المني والدم الى الحيوان المسمى لان المني والدم
بما كانا مادة وغذا لتوليد الحيوان اعتبار المشاكل لطبيعة بدن الانسان لان
البيض اذا كان من حيوان له ذكر فيه المني والغذا جميعا ...

الانسان

الانسان اسرع ولعله اعدل واكثر والحلال من الاعضا الغذا ولقوته ارتد
والسنة سرعة لقوته في الابدان لطافة جوهره ولطافة جسمه واعتدال رطوبته
والسبب لقوته الاعضا ان الحرارة الغريزية كلما ازدادت فيه فعلا ازداد هو
صلابة وقوة وذلك قياس من الشاهد لانا نجد حارها كلما ازداد فعل النار
فيه يابسا ازداد هو صلابة ونشفا والسبب لكثرة غذائه ان جوهره كله
يستحيل ويشبه بالاعضا المشاكلة لبدن الانسان لطبعه لانه قريب من الوسط و
الاعتدال وخاصة المخ منه لاعتدال حرارته ورطوبته الا انه اذا شوي
الشيء من النار حرارة وجفافا وصار البيض لحمها واكثر سكنا للحرارة
واذا سلق بالما استفاد رطوبه من الما وصار اقل لحمها واكثر سكنا للحرارة
واما صار البيض يسرع عن الاعتدال والوسط الى البرودة قليلا ولذلك
صار غليظا وبطي الانهضام بعيد الانحلال مذموم الغذا وقد يختلف البيض
في جوهره غذائه ورداءته وسرعة انهضامه وابطائه لجهات اربع احدها
لطبيعة الحيوان الذي هو منه وسنه والثاني مقدار من البيض وما مضى له من
الزمان بعد خروجه من الحيوان والثالث لنقص صفرته وعجاله والرابع مقدار
نضجه في كثرته وقلته وقوته وضعفه فاما مثال ذلك من طبيعة الحيوان
الذي هو منه وسنه فيكون على ضروب لان ما كان منه من حيوان اعدل مزاجا
واعدل لحما واطرى سنا وخاصة اذا كان من حيوان له ذكر كان افضل واحمد مما كان
من حيوان اشد مزاجا واهزل لحما واكثر سنا وخاصة اذا كان من حيوان ليس
له ذكر ولذلك صار بيض الدجاج والدراج افضل البيض واحمده غذا لان حيوانه
اعدل الطير مزاجا واكثر شبها كلكثرة سلوته وقلة طيرانه وخاصة اذا
كانت فتيه ولها ذكور لان ما كان من البيض لذلك من حيوان فيه له ذكر كان اقوى
الحرارة الغريزية واسرع الانهضام واقل للتغير منه ... دون ما تقدم ذكره من
البيض في الفضل بيض الاوز الا انه اغلظ وابطا انهضاما واحدارا واثقل

ذلك

على المعدة وابطأ نفوذا في العروق الا انه اذا قوي الطباع عليه وجاد هضمه
في المعدة والكبد كان غذاؤه اكثر واقوى مما تقدم ذكره ولعل بيض الاوز شبيه
الفضل ببيض النعام الا انه اغلظها وابعدها انهضاما وانحلالا واكثر ... هو
ورقوه واكثر البيض فضولا بيض الطواويس لكثرة فضول حيوانه بالطبع لكثرة
البيض اسمانا وخمسا واحرقها للدم بيض الحمام ولعله بيض العصافير لان الحمام
وان كان في طبعه حارا يابسا فانه بالاضافة الى العصافير اقل حرارة واكثر رطوبة
وافضل غذاء واما اختلاف البيض بحسب سنه ورطانه وما مضى له من بعد خروجه
من حيوانه فيكون على ضروب لان منه الطري القريب العهد بالخروج من الحيوان
ومنه العتيق البعيد العهد بالخروج من الحيوان ومنه المتوسط بين ذلك فما
كان طريا قريب العهد كان افضل واحمد غذاء واصلح جوهرا واسرع انهضاما
لان الحرارة الغريزية اقوى وهو منه اقل ولادة الشر وكلما كان ابعد عهدا
بالخروج من الحيوان كان اذم واشد غذاء واردى جوهرا وابعد انهضاما لان
حرارته الغريزية اضعف وهو منه الشر ولادة اقل وهذا السبب هو
اعظم الاسباب التي تلحق البيض فيها الفساد ولذلك صار جالسوس ان البيض
ليس يكاد يلحقه الفساد الا ان تعتق ويزول عنه حرارته الغريزية كحدث
ثم عليها او تعفنا ... عفونة ... ولعله وهذا شيء يدل للانسان
الصحيح لانه قادر على ان لا يستعمل من البيض الا ما كان طريا ... واما الذي
... لان الفساد يلحقه من جهات لانه ... لم يسم الحيوان
الذي هو منه على ما يشبه اذ كان الحيوان يأكل اغذية فاسدة او جاع الحيوان جوعا شديدا
او عطش عطشا قويا كالذي يحدث في البلدان ... في ... وحطين
في اعدادهم وادمن الصوم قال ... كان البيض لا يلحقه الفساد
الا من هذه الجهة الواحدة ... بيض الدجاج والدراج افضل البيض وبيض ... افضل
... ذكرنا ... ان ...
الخ

فإن البيض حيوان واحد جنس واحد وجوهر واحد وان اختلف احوال البيض
حيوانات شتى مختلفات الطباع والجواهر والاجناس وقد كنا بينا ان كان
بيض مشاكل لجوهر حيوانه الذي هو منه محمود كان حال الحيوان او
مذموم ولذلك صار البيض من كل واحد من الحيوان مخالفا لبيض ما خالفه
في جنسه وجوهره من حيوان اخر واما البيض الكائن في حيوان واحد في
جنس واحد وجوهر واحد فان البيض لا يختلف في جودة جوهره ولطافته
بل انما يختلف ذلك في كثرة غذائه وقلته ولبس كلما كان كثير الغذاء وجب
ان يكون محمود الجوهر كما انه ليس كلما كان قليل الغذاء وجب ان يكون
مذموم الجوهر لانا قد نجد القليل الغذاء محمود ومذموم مثل القطا و
العصافير لان القطا قليل الغذاء محمود ومذموم مثل القطا والنصح الى
والابل لان النصح من البقر كثير الغذاء محمود الجوهر والنصح من
الابل كثير الغذاء مذموم الجوهر فقد اتفقا جميعا في كثرة الغذاء و
اختلفا في جودة الجوهر ورداءته وكذلك نجد بحرطا ... احدهما اسهل
انهضاما واسرع نفوذا في العروق وجوهرا ... احمد
واما في الدم مثل البيض النيمبرشت والبيض المنعقد فاما احدهما ... في الجوهر
واحدهما اسرع انهضاما لرطوبة جسمه ولينه والاخر ابعد انهضاما لصلابته
ولذلك صار البيض يختلف في لينه وقلته على ثلث ضروب لان منه
ما يسلق ويصحح ما جاوز الاعتدال واشتد انعقاده وصلب وهو المسمى
المنعقد ومنه ما سلق الى ان يصحح الا انه يسخن ويحول حرارته ... يسم
وهو المسمى المتحسى ومنه ما صار في نضجه الى الحال المتوسطة للاعتدال وهو
المعروف بالفارسية نيمبرشت فاما المنعقد فهو اغلظها واسرع انهضاما و
اثقلها على المعدة وابعدها ... الا ان الاعصار ... تجاوز في نضجها
... المتوسط ... اخرجته الى ... الجود ... الانعقاد ... حالها

...

يسهل البطن ما طبخ الا الصلابة والجفاف ويبعد الانحلال ولذلك صار اكثرها
غذا واما السمك بسبب فهو اشد لها واسرعها انهضاما واحصلها وذلك لتوسط
النضج على الحمية لولا ان فيه نفاخا من دهومة السمك الطبع اذ كان في طبيعته
مشاكلا للطبع الدم والمني على ما سا واوصفنا ولذلك وجب ان يتوقا الاكثار
منه والادمان عليه ولا يستعمل الا على نقا المعدة من الفضول وخلاها من الغذا و
اذا كان هذا لازما للسمك نشت البيض على كمال نضجه وجودة انهضامه فمتى
شوي غيره فالم يستكمل نضجه اوجب ما وجد ولذلك صار المشوي من السمك على
سرعة انحداره ولعوده في العروق وقصه بسبب ويوكل بالملح والكمون فان
كان مزاج صاحبه بلغميا زاد فيه فلفلا وصعترا والجبلا ومن يعمل
على وجه اخر ايضا تكون انهضامه اسرع وجوهره احمد وغذاوه اكل
وهو ان يوجد السمك في ابان طيبه ويلقى فيه شي من شراب الكاني عذب و
شي من زيت عذب وشي من ملح عذب مسحوق ويقبر جيدا ويصير
في قدر برام ويجعل في طنجير مملوما ويوقد تحت الطنجير بار لينة جمر
لا لهب لها حتى يعقد الذي في القدر ويصير انعقاده ويوكل باردا منا
ولم يغير الا بارد واما المقلي بالزيت فهو اغلظ السمك واعسر جوهرا و
ابطاه الى الاستحالة بالدخانية وجنس الضرار والثقله على المعدة واقل انهضاما
ولذلك صار مولدا للتخم والتحم لانه اذا استحال وفسد سد العسادة ما
يصير من الغذا ويمنع من جودة الهضم واما المطبوخ بالماء والزيت والبصل و
الابازير يسرع الانهضام والانحدار كثير الغذا محمود الجوهر زائد في المني
مصر على الكيان لاسيما اذا طبخ بشراب الكاني عذب [illegible] الواحد ان
نطبخ البصل في الزيت والملح والابازير طبخا بليغا حتى ينضج نضجا تاما كاملا
ويلقى عليه السمك شي من شراب حتى يختلط ويلقى في القدر ويغلى جيدا وينزل عن النار
ويصير عليه الى ان ينضج السمك وينعقد نضجا انعقاده ويوكل وعلى هذا المثال يجب
ان

ان يعمل بالسمك المغموس على الاسفيذباج وهو ان يطبخ القدر جيدا
حتى يكمل نضجه ثم يغمس السمك في عصارة ويصير فيه جيدا حتى يختلط
ويلقى في القدر ويحرك جيدا وينزل عن النار ويترك حتى ينعقد السمك بصفة العقادة
ويستعمل واما المغموس على العلاة فيجب ان يغمس في القدر بعد كمال نضجها
وهو صحيح من غير ان يحرك القدر وينزل عن النار ويترك حتى ينعقد السمك بصفة
العقادة ويستعمل ولا يجاوزه هذا المقدار المنعقد ومن منافع السمك
على سبيل الدوا انه اذا سلق وجعل على نار جمر لا دخان لها واكل قوى المعدة
والامعا وجفف المواد المنصبة اليها واذا سلق في الحصرم او ما الرمان الحامض
او حماض الاترج او ما شاكل ذلك كان اشد تسكينا للحرارة ولقوته للمعدة و
الامعا واقوى على قطع المادة المنصبة اليها وامنع من الاسهال المري والاسهال
العارض من ضعف الكبد واذا سلق في السماق والعوسج والمقل المكي والعفصا
كان فعله في تقوية المعدة والامعا وقطع الاسهال يسيرا واقوى من ذلك انه
في الاسهال المتقادم العارض من زلق الامعا ان سلق في ما قد طبخ فيه طراثيث
وبلوط وشاهبلوط وربيت فيه صمغ العجم وشي من ورد الرمان وقشره ومن منافعه
ايضا على سبيل الدوا انه اذا عمل منه ضماد بدهن ورد وحمل على
الاورام العارضة في اجفان الاعين وفي اورام الدبر واصول الاذان الحارة
اورامها واما السمك على الانفراد فانه لما كان حارا يابسا حادا للحلل
ولذلك صار اذا عمل منه ضماد بدهن يفتح لين الاورام الحارة واسرع نضجها
وحلل ما لم ينضج منها واذا عمل منه ضماد بدهن ورد حلل الاورام [illegible]
وسكن المها واذا خلط بدهن [illegible] المعمول من البنفسج المغسول [illegible]
الدهن الورد [illegible] تسكين [illegible] الحارة [illegible]
يحتاج الى التقوية التي [illegible] السمك [illegible] يحتاج الى التحليل [illegible]
[illegible] السمك [illegible] واذا عمل [illegible] ضماد بدهن ورد [illegible]

وبقي من فضل ذلك الاوفق للمولد من الدم الغليظ واما سائر السمك على الاطراد
فلما كان سمكها مليا من عفن لزج اصلا وجب ان يستعمل في الفلك المحتاج الى
التبريد والتليين من غير لزج ولذلك صار نافعا من جميع العين واوجاعها
اذا افطر منه سمكا ولكن لما كان مع سرعة تولده وتلبسه عرضنا لا ... وجب الاستعمال
في علل العين الا ما كان منها في الاحمرار والحجاب الملتحم الذي يطول فيه الدم ويحدر
عامة الحذر استعماله في الفلك المتولد عن المرار الحاد والدماغ المحتبس في طبقات
العين ومخها الباطنة لانه يسد مسام العين الظاهرة ... ويحصر البخارات في باطنها
ويمنع من تحللها واذا انحصر البخارات هنالك وارتفعت على الرطوبات واسعد
وطلب موضعا اوسع من موضعها واحرق الحجاب القرني طلبا للخروج منه ولهذا
... وصروفها فذلك ... البخار المحتبس في اجسام الانسان لان الطبيعيين
... قد اجمعوا على ان الهوا الطاهر ... وسعها والتحلل ... هنالك
... وحمي واسعد وطلب موضعا اوسع من موضعها فاذا لم يجد موضعا
... وسبانا ... الانسان وهيجها ... ومنفعتها
... ومنافع سائر السمك ايضا انه ... الولد وطلى على
السمك ... حرق النار والما الحار نفع نفعا بينا واذا حمل على
... العانة وسقا المفاصل ... وسكن اوجاعها

القول في السمك

قد كنا تكلمنا في السمك في المقالة الاولى من كتابنا هذا كلاما جملا واتينا على
اختلاف انواعه واصنافه ووجوهه ... وسرعة انهضامه وابطائه
والمحمود منها والمذموم والاصلح والاخس وانا ذاكر في هذا الموضع جملة
من ذلك ... في المقالة
الاولى ...
الثالثة ...

لم كان من اجله محمودا وجسمه جافا لا سيما في زمان الصيف وفي البلدان الحارة
ومذموما لمن كان من اجله باردا وجسمه لحيما عبلا ولا سيما متى كان بعضه بعض اسرها
لاستيحاء الشتا وفي البلدان الباردة لان من خاصيته ترطيب الابدان وتبريدها
ولذلك صار بالبلاد في جميع من كان محرورا او صفراويا وقد يختلف السمك على ضروب
لانه ينقسم قسمة اولية على ثلثة انواع وذلك ان منه البحري وهو الا يتولد الا في
الانهار العذبة فقط ومنه ما يتولد في المايين جميعا فاما الذي يتولد في البحر فما
يصعد الى الانهار العذبة لاستلذاذه لعذوبة مايها ومنه ما يلبس ذلك ويبعد
منه فاما الذي يتولد في الما العذب فكله يكره الما المالح ويفر منه ولذلك
صار لا ينحدر منه الى البحر الا ما اخذته قوة جرية الما المنصب الى البحر واما
ما يتولد في المايين جميعا فان ما يتولد منه في البحر يصعد الى الانهار ويصاد فيها
كثيرا والقليل ما يتولد منه في البحر دون ما يتولد منه في الانهار لان الذي يتولد
في البحر يكون لحمه اقل واغلظ واصلب لجفاف مائه الذي ياوي اليه ويتولد
منه بالطبع والذي يتولد في الانهار يكون لحمه ادق واكثر والين ولذلك ... ماويه
ورطوبته بالطبع والسبب في ذلك ان الطبيعة احتاجت الى ... يتولد
السمك كلما يكون فيه ... جسمه ورطوبة لحمه فان قال قائل فلم لا ... يكون
اغلظ ... على حمله واستاله ... ان رطوبة مايه ورطوبته بالطبع ...
ذلك ولذلك ... الطباع الى ... واما السمك
البحري فينقسم على ضربين لان منه ما يعرف بالحجري لانه يتولد في لجج البحر ووسطه ...
ما يعرف بالشطي لان يتولد في وسط البحر واطرافه والحجري ايضا على ضربين منه ما
يتولد في الطين والمواضع اللينة ... ويسمى الحجري على ... والشطي على ضربين منه
ما يتولد في الطين والحما ... الانهار ويسمى الشطي على
... في الطين ... الصلبة ...
الانهار ... الصخري على الحجارة لانه ...

يولد في الرمل والحصى والمواضع الصلبة فان ماء الذي ياوي فيه ليس
هو على نهاية الصخري على الحقيقة ولا على صفائه لقربه من سط البحر و
طرفه فيسير بحاملنا ان السمك البحري له سهوله ولهوجه واعلى من الغلظ و
اسرعه انهضاما واقربه من يولد الدم المحمود العريض المشاكل من مزاج دم
الانسان المرطوب السمك البحري على الحقيقة الا انه ابعد احوالا عن المعدل
والامعا لقلة لزوجته ولعدم من اللعاسه ويدل على ذلك بله سحه واداه طعم
وعلوسه ولعدم من الحلاوه والسهوله ولذلك صار السمك ملايمه لمزاج المعدي له
لان كل لزيد ملايم وكل مخالف للذاذه بعيد عن الملايمه بحسب الحرافة عن
اللذاذه ولذلك صار هذا النوع من السمك الطف انواع السمك واذكاها لحما
واسرعها انهضاما وافضلها لحفظ الصحه وذلك لسرعه انحلاله من الاعضا
لقلة لزوجته واعتدال الدم المتولد عنه وتوسطه بين الرقه والغلظ اعني
انه لما كان الرس المائي كان الغلظ الارضي وان كان اميل الى الرقة فلذلك لغلبة الرطوبة
على جوهر السمك بالطبع وان عارضنا معترض وقال فلم نسبتم الى التوسط والاعتدال
وانتم تزعمون ان الرطوبة اغلب عليه بالطبع قلنا له ان الاعتدال ينقسم الى اقسام ثلاث
اما مرتبه التوسط على الاعتدال والحقيقة مثل الدم المتولد عن الخبز المحكم الصنعة
واما مرتبه التوسط والاعتدال مع الانحراف والرقة فلذلك امثال مرتبه الدم
المتولد عن السمك على الحقيقة واما مرتبه التوسط والاعتدال مع الانحراف الى
الغلظ فلذلك مثل مرتبه الدم المتولد عن العجول الرضع والحولي من الضان وان كان
بينهما بين مرتبه التوسط والاعتدال على الحقيقة وبين هاتين الحاشيتين وسايط ايضا
مثل مرتبه الدم المتولد عن الدراج والفراريج ومرتبه الدم المتولد عن العجول الرضع
لانه وان كان الدم المتولد عن العجول الرضع اغلظ من الدم المتولد عن الدراج والفراريج
فانه ارق والطف من الدم المتولد عن العجول ولذلك صار لحم الجدي الرضيع انفع
للناقهين من الامراض من لحم العجول الرضع والحولي من الضان لغلظه عن احتمال الناقهين

من الامراض على حسب ذلك لغلظ لحم البقر بالطبع ورطوبة لحم الضان
ولزوجته واما السمك اللجي على الحقيقة فمشاكل للسمك الصخري على
المجاز في لطافته وقلة لزوجته وجوده الدم المتولد عنه لا فرق بينهما الا في
صلابة اللحم ورخاوته وسرعه الانهضام وابطائه من قبل ان السمك الصخري
على المجاز ارخى لحما واسرع انهضاما لصلابه المواضع التي ياوي فيها وخفة حركته
للمجاز دايما والسمك اللجي على الحقيقة اصلب لحما وابطى انهضاما لرخاوه
المواضع التي ياوي فيها واكثر طينها ولينها وان كانا جميعا ناقصين
الى السمك اقل لذاذه واكثر حلاوه واغلظ الا ان الاسباب الموجبه
لذلك فيهما مختلفه من قبل ان الموجب لذلك في الصخري على المجاز هو غلظ
ماءه الذي ياوي فيه وكدورته ووسخه لقربه من البحر ومصب الانهار
والموجب في ذلك لسمك اللجي رخاوه ارضه ولينها ولينها ولذلك صار
هذا النوع اكثر شحما وابعد عن قبل ان الغلظ والصلابه عليه اغلب
وهو الى الارضيه اميل وما كانت الارضيه اميل كان انحلاله من الاعضا ابعد
واذا بعد انحلاله من الاعضا طال لبثه فيها واستعصى عن طلب عدا ليتم ان
ذلك يعم لها تمام اللبث من الغذا ولذلك سمت الاوايل الدم المتولد عن هذا
النوع من السمك اعني السمك اللجي على الحقيقة بالدم المتولد عن لحم الدراج والفراريج
ولعل ظانا يظن ان الاوايل انما شبهت الدم المتولد عن السمك اللجي بدم الدراج والفراريج
في جوهره وحسن غذائه لمعرفه فساد ذلك من قبل ان الدم المتولد عن لحم
الدراج والفراريج هو ادم الغذا في المحموده في كل احواله المواضع لكل مزاج دم
الانسان الطبيعي في اعتدال حرارته ورطوبته والدم المتولد عن السمك بالرطوبه
عليه اغلب والسهوله والرهومه به اخص وان طال ذلك في بعض انواعه
بعض الاسباب التي قدمنا فان الاوايل لم يصار السمك اللجي في مرتبه لحم الدراج والفراريج
من النسب الموجب لذلك ومرتبه الدراج والفراريج في مرتبه التوسط والاعتدال

على الحقيقة ولم يوجب ذلك في السمك البحري على الحقيقة فلما لله قد بين من قولنا
امالم يصل السمك اللجي في مرتبة التوسط والاعتدال على الحقيقة نسبنا السمك
اللجي النهري على سبيل الاستعارة والمجاز على جودة الجوهر وحسن الغذاء واما السمك
الشطي فقد يقع فيه الاختلاف ايضا من قبل طبيعة المواضع التي ياوي فيها لان
منه ما ياوي المواضع الرملية الحسنة الصافية الماء القليلة الكدر والاوساخ لبعدها
من مصب الانهار فلذلك فضلها ما ياوي المواضع اللينة الرخوة الكثيرة الطين و
الحماة لقربها من مصب الانهار ولكثرة ما يصل اليها من مياه الانهار ومن اوساخ المدن
ومزابلها وفضلها ما ياوي المواضع المتوسطة بين ذلك وما كان منها ما ياوي المواضع
الخشنة الرملية الصافية الماء القليلة الكدر والاوساخ لبعدها من مصب الانهار
فلذلك كان افضل مما ياوي المواضع الرخوة الكثيرة الطين والحماة القريبة من مصب
الانهار من قبل ما يصل اليها من اوساخ المدن ومزابلها فيفسد ماء السمك وغذاؤه
ويكسبه سهولة ولهوجة وغلظا ولزوجة وما كان من السمك ياوي المواضع المتوسطة
بين هذين الجنسين كان اجرام كل واحد منهما متوسطا على حسب توسطه بينهما
على الحقيقة وانحرافه الى احدهما دون الاخرى واما السمك الذي يصعد من
البحر الى الانهار فيصير فيها فقد يلحقه من الاختلاف على حسب اختلاف
المواضع التي ياوي فيها ويلوحها وان كانت الجملة اكثر لزوجة وغلظا من السمك
الذي لا يصعد اصلا لا يضاف كل نوع منها مما يصعد من الانهار الى نوعه الذي
لا يصعد ولا يفارق البحر اعني بذلك اللجي الى اللجي والشطي الى الشطي فهو ما اسانه
من طبيعة السمك البحري واختلاف انواعه واصنافه فهذه كافية ان شاء الله

في السمك النهري

واما السمك النهري فهو في جملته اغلظ واكثر لزوجة وابعد انهضاما واسرع
انحلالا عن المعدة واكثر غذاء من السمك البحري وذلك لرطوبة مائه وكثافته
وبعد [illegible] الا انه ينقسم قسمة اولية على قسمين لان منه ما يتولد في الانهار ويأوي
فيها

فيها ويسمى النهري على الحقيقة ومنه ما يتولد في الغدران والاجام ويأوي
فيها ويسمى البحري والنهري ايضا يتلون على ضربين لان منه الرضراضي المتولد في الانهار
العظام الصافية الشديدة الجري الجارية على الرمل والحصى الرضراضي النقية من اوساخ
المدن لبعدها من المدن ومن اوساخها ومزابلها ومنها ما يتولد من الانهار اللطاف
الضعيفة الجري الجارية على الطين والحماة لقربها من المدن واوساخها ولما يصب اليها
من المدن دائما من مسلات الكنف وقنوات الحمامات واما السمك البحري فيكون على
ثلثة ضروب لان منه ما ياوي الى الغدران القريبة من مصب الانهار من جهة وطرف
البحر من جهة والانهار تصب اليها دائما وهي تصب الى البحر ومنه ما ياوي
الى الغدران المنقطعة عن البحر ولا يصح منها شي الى البحر وان كانت المنقطعة
عن البحر والانهار جميعا فالانهار لا تصب اليها منها شي وهي لا يصح منها شي الى
البحر اصلا فافضل سمك الماء العذب واقله لزوجة وسهولة وابعده من العفونة
واقله سهكا والذه طعما والينه لحما واسرعه انهضاما السمك الرضراضي المتولد في
الانهار العظام القوية الجري الجارية على الحجارة والحصى الرضراضي الصافية الماء
النقية من الاوساخ اوساخ المدن ومزابلها لبعدها منها وذلك ان قوة جري
الماء ومصادمة الماء للسمك دائما والحصى يلين لحم السمك ويرققه ويذهب عنه اكثر
لزوجته وغلظه لا سيما اذا كان في ماء صاف ويبين من الاقتصاص ان السمك اذا كانت له
[illegible] الا انه كان السمك لمصادمته الحصى وصفا الماء ولنقاه من الاوساخ او
المدن ومزابلها يزيل عنه اكثر حلاوته ويذهب باكثر سهوكته ولهوجته ويصير
قريبا من السمك اللجي على الحقيقة والبحري على المجاز وان كان يقصر عنه [illegible]
قليلا بالطبع لعذوبة مائه ولطوبته ولذلك صار اعذب واحلى واطيب طعما
من السمك البحري في الجملة واما السمك المتولد في الانهار الضعاف القليلة الجري
على الطين والحماة [illegible] اوساخها ومزابلها
[illegible] اكثر لزوجة وسهوكة

واغلظ لحما وابعد انهضاما واكثر حلاوة واقل لذاذة واردى غذا
لان قلة حركة الما وكثرة حرارته تحصر الرطوبات الغليظة في بدن السمك
وتمنع من تحللها وتغلظ لحمه ووسخ الما وكدورته وفساده لما يداخله من اوساخ
المدن ومزابلها وقنوات حماماتها ومسلات كنفها تفسد سهولته وزهومته
وسرعة استحالته الى الفساد واما السمك البحري فهو ادم الاسماك والذها
واحلاها واكثرها سهولة وزهومة واغلظها لحما وابعدها انهضاما و
اكثرها حلاوة وابعدها من اللذاذة وادم ما في السمك النيل البعيد من
المشاكلة للغذا واكثرها لزوجة وسهولة وغلظا واسرعها انقلابا الى
الفساد سمك الاجام المنقطعة عن البحر كالانهار لان ماها ابدا راكدا دائم
السكون عديم الحركة ليس العفونة والنتن والحماة من قبل ان الانهار لا تصب
اليها شيا فتسلوا ماها في كل وقت وتصعد وترق وتلطف ومتى لا تسرع
سطا في من البحر فتغسل ماها وتزول عنه بعض وسخه ودنسه واكثره
ما يخرج منها و[illegible] على ذلك سرعة فساد سمكها عند خروجه من الما
لانه لا يلبث الا قليلا حتى يفسد ويعفن ويتغير لان اكثر لزوجته ولعابه
[illegible] النفس فيه سرعة فيحس حرارته العرضية في باطنه في اسرع
ما [illegible] يبطي على المكان وقد اخبرت في المقالة الاولى من كتابي هذا شي
في مثل هذا النوع من السمك شاهدته عيانا وهو اني شاهدت بالمغرب
بحيرة يكون مساحتها ماية ذراع في ماية وخمس وكان الما يحالفها
في كل عشرة ايام او عشرين يوما او اكثر من ذلك ولم يكن يخرج منها شي الى
[illegible] الذي اعدها للصيد [illegible] ولكن كانوا يسقون
[illegible] فيها [illegible] الحس
[illegible] فيها [illegible]
يخرج ذلك [illegible]

اذا

308

اذا مسه الانسان دلكه من يده حتى لا يقدر الانسان ان يمسكه واذا اخرج من الما الذي
فيه الحماة مات من ساعته وشاهدت من طبخ منه شيا فلم يقدر على اكله للعابه ولزوجته
وسهولته ودون هذا السمك في الفساد وبعده في الانهضام وعدم الغذا سمك البحيرات
المنقطعة عن البحر فقط لان هذه البحيرات وان كان لا يخرج منها شي الى البحر
فيغسل ماها لانها يخرج منها فان ما ينصب اليها من الانهار ماها يلطف ماها
قليلا ويرققه ويطريه ويغير بعض زهومته وسهوكته وان كان ذلك ليس
بما يزيل من السمك فساد غلاظته وبعد انهضامه جملة لكن يغير قليلا واما سمك
البحيرات القريبة من الانهار والبحر جميعا فهو اقل لزوجة وابعد من الغلظ
واقرب من سمك الانهار اللطاف القريبة من المدن كالنهر الذي يادي البردى
ويلطف بما ينصب اليه من الانهار ويغسل ما يخرج منه الى البحر فاذا كان شرقيا
الما [illegible] الانهار اللطاف فرقا [illegible] حركة ما الانهار وسيلان [illegible] ذلك
صار سمك الانهار اللطاف اقل لزوجة وسهولة واسرع انهضاما من سمك
البحيرات القريبة من الانهار والبحر جميعا وللمفاصل لافراط في السمك [illegible]
ان ما كان من سمك البحر ياوي المواضع اللينة الكثيرة الطين فهو اسمن واسرع انحدارا
الا انه اعسر انهضاما وما ياوي من السمك الانهار القليلة الحركة [illegible] والمدن
او البحيرات المتصلة بالبحر والانهار كان اعسر انهضاما من الاول واسرع انحدارا و
اكثر سمنا لان اقل السمك رطوبة وابعده من اللزوجة ما كان بحريا وبعده سمك الانهار
العظام الشديدة المد البعيدة من المدن واكثر السمك رطوبة ولزوجة وسهولة
سمك البحيرات المنقطعة عن البحر فقط وبعده سمك البحيرات المتصلة بالبحر و
الانهار وسمك الانهار اللطاف والضعيفة المد القريبة من المدن وان كان هذا السمك
افضل من سمك البحيرات في الجملة واحمد [illegible] نقصان سمك الانهار
عن سمك البحر في [illegible] نقصان سمك البحر
عن سمك الانهار في مثل ذلك ايضا [illegible] نقصان سمك البحيرات

في حلاوة الطعم وسرعة الانحلال وعسر الانهضام وقلة اللذاذة ورداءة
الغذاء كذا ينبغي ان يفضل سمك البحر عن سمك الانهار في مثل ذلك ايضا ومن قبل
انه ما كان من السمك اسرع انحلالا واسرع انحدارا فهو اقل لذاذة واعسر انهضاما
واقل غذاء وما كان من السمك اغلظ لحما واقل حلاوة واقل انحدارا فهو
الذ واسرع انهضاما واحمد غذاء ولديسقوريدس في مثل ذلك قول قال فيه ان الجنس
الواحد من السمك اذا كان منه بحري ومنه نهري فان البحري منه اقل سخنا
والذ طعما واسرع انهضاما واحسن جوهرا والبحري والنهري اجل اطعمة
واكثر سخنا واعسر انهضاما واسرع انحدارا واقل لذاذة واردى جوهرا
وقد يقع في هذا السمك اختلاف كثير من وجوه اخر احدها من جنسه ومن جنسه
والثاني من مرعاه والثالث من طبيعة الرياح الهابة عليه واختلافها وكثرتها
وشدتها وضعفها والرابع من طبيعة ما يحمله الرياح معها الخامس
من صغر السمك وعظمه والوجوه التي يحدد بها فاما اختلافه من قبل جنسه
وجنسه فلانه يكون على صورة من قبل ان منه ما له قشر وفلوس ومنه
ما ليس له قشر ولا له فلوس ومن الذي له فلوس ما فلوسه اغلظ واصلب
ومنه ما فلوسه ارق والين فما كان من السمك له فلوس فهو في الجملة افضل
مما ليس له فلوس وذلك لخصلتين احدهما ان الفلوس دالة على قلة رطوبته وقساوته
والثانية سهولته اقل من سهولة ما ليس عليه قشر يستر والثانية ان الفلوس
دالة على قلة فضول السمك لان الطباع اصلح ان تلطف فضول الانهضام الثالث
في الحيوان المشي والطائر في تعدية الشعر والصوف والريش وما شاكل ذلك
وما كان من السمك فلوسه اغلظ واصلب كان افضل مما كان ارق والين لان
في غلظ الفلوس دلالة على قلة الرطوبة في الطبع وفي رقتها دلالة على كثرة
الرطوبة في الطبع ولذلك صارت فلوس السمك البحري اغلظ واصلب وفلوس السمك النهري
ارق والين ولمثل ذلك ايضا صارت فلوس الطير من كل حيوان اغلظ واصلب وفلوس ما يلي
البطن

فصل

الطين اردى وارطب من ان الماء الصافي اسرع واقل رطوبة وسخنا والطين اسخن واكثر رطوبة و
لزوجة واما اختلاف السمك من قبل موضع مرعاه الذي يرعى فيه فما كان منه ما يرعى حشيشا
طريا ناضرا وامواجا رطبة او حشيشا محمودا فهو افضل غذاء واسرع انهضاما واحسن
جوهرا والذ طعما وما كان يرعى حشيشا جافا او حشيشا غير محمود او امواجا
يدعى عليها الحماة كان الحم واعسر انهضاما واسد جوهرا واقل لذاذة وما
كان يرعى الحماة والطين كان اسد جوهرا واعسر انهضاما واقل لذاذة واسرع
انحدارا واما اختلاف السمك من قبل اختلاف الرياح الهابة عليه وطبيعتها
وكثرتها وقلتها او قوتها وضعفها فان كان منه ما يأوي انهارا تهب عليها
الريح الشرقي والشمالي فهو احمد وافضل مما يأوي انهارا تهب عليها الريح الغربي
والجنوبي لان ريح المشرق والشمال ايبس واقل رطوبة واقوى على تحليل البخارات
المتصاعدة من الارض وان كانت ريح المشرق في مثل ذلك اقوى وافضل لانها
احسن بالطبع وريح الجنوب والمغرب ارطب واغلظ واحصر للبخارات المتصاعدة
من الارض وامنع من تحليلها وان كانت ريح المغرب اخص بذلك من الجنوب لانها اردى وما
كان من السمك يأوي انهارا تهب عليها الرياح دائما كان افضل مما كان في انهار مستورة
من مهب الرياح لان الرياح تحرك الماء وتلتطم امواجه ويزيد في اضطرابه ويصادم
اجزاءه بعضها بعضا ويتعب السمك وينقص لحمه ويرخيه ويقل اكثر لزوجته
ولزوجته لا سيما اذا كانت الرياح شديدة قوية وعدم الرياح يفعل ضد ذلك وخلافه
واما اختلاف السمك من قبل ما تحمله الرياح معها جافا يابسا فلذلك كان الاحمد مما كان
رطبا وسخنا كثيرا رطبا او مبيضا لان الاول منها يرق البخارات ويحللها و
يغلظ الهوى ويفسده كدورة ونتنا واما اختلاف السمك من قبل صغره وعظمه و
الوجوه التي يحدد بها فيكون على صورة لان منه ما يحدد بالشوي ومنه ما يحدد بالقلو ا
بالزيت ومنه ما يحدد بطبخها لما اللون البياض المعروف الا بسبلاج واما السكباج
ومنه ما يحدد بمصالح فاما ما ... بالخل والملح ... من البابس من كان ... الملح

من السمك فما اتخذ منه مشويا او مقليا كان اقل لزوجة ورطوبة وابعد من اطلاق
البطن الا انه اعسر انهضاما وابطأ انحدارا واثقل على المعدة وان كان المشوي
اجود جوهرا لا سيما المعمول على الزيت ولزوجته الا ان ذلك اسرع
انحدارا واسهل انهضاما والافضل في المشوي ان يشوى على حطب الكرم والبلوط
وقضبان الرمان ويؤكل بالمري والزيت ليسهل انهضامه وانحداره وما طبخ من السمك
اسفيداج كان اسرع لانهضامه وانحداره واهون على اطلاق البطن وخاصة
ما طبخ منه بماء وملح وشيء من زيت وشبث وكراث فلذلك يجعل فيه شيء من شراب
ريحاني وما طبخ منه سكباج كان اكثر لتجفيفه واقل لترطيبه واطلاقه البطن
وابعد لانهضامه وانحداره وما سلق منه كان اغذى واحسن غذاء لان اكثر لزوجته
ولعابيته يزول عنه في الماء الذي يسلق به وخاصة اذا اكل وهو حار معمول
بمري ونعنع وكرفس وسذاب وصعتر وكرويا وفلفل ودار فلفل وافضل
اجناس السمك النوع المعروف بالشبوط والمعروف بالبني والمعروف عند اهل
مصر بالبلطي وفراخ البوري واجود ما يؤكل السمك صغيرا لان رطوبته اقل
ولزوجته اقل ولحمه الين واخف وانهضامه اسرع وانحداره اسهل وخاصة
متى كان صخريا او رضراضيا وكان من الجنس الذي له فلوس واما البوري
والرمس فليس ... لانهما ... للمعدة لان الفساد يسرع اليهما
كثيرا ولذلك صار انحدارهما اسرع واطلاقهما للبطن ازيد وزعم ديسقوريدس
وجالينوس في الجري المعروف عند اهل مصر بالسلور انه ليس بالرخص والمهول
جدا ولذلك صار مخصوصا بتوليد البلغم الغليظ اللزج ومن قبل ذلك صار اذا
اكل طريا غذاء غذاء ... ملحوظ عن محمود واورث ادمانه علة المعدة الكبرى
رطوبته ولزوجته ولهذا ... الطباع منه لسهولته ولهوجته الا انه اذا اكل
... بالخل نقى قصبة الرية وصفى الصوت لانه يزيد في رطوبتها ... و
لقوم مملوحه لقطع ... وقيعتها بالنفث وقال ديسقوريدس فيه انه اذا
عمل

310

عمل منه ضماد وجعل على المواضع التي يخلطها السلي والسلاب احدهما و
اخرجهما من اللحم قال واضع هذا الكتاب احسب ان ديسقوريدس لم يقل هذا
لان في السلور قوة جاذبة ولان ذلك لرطوبته ولزوجته لكن لانه يرخي اللحم و
يلينه حتى يسهل على الطبيعة اخراج ما فيها بسرعة وحكى قوم عن ديسقوريدس
انه قال ان النساء اذا اكلن السلور طريا هيج بهن الشهوة المفرط المنسوب الى
الغلمة واما نحن فما جربناه ولا علمناه من قوله

القول في السرطان والاربيان والحلزون والاصداف الصغار

المعروف عند اهل مصر بالحطبس وما شاكل ذلك من حيوانات البحر التي لها خزف
او جلد خزفي قال جالينوس وفي جميع هذه الحيوانات كلها الملوحة والمعونة على
اطلاق البطن بقوة ملاغظها ولحومها فلذلك صار مضادة للمعدة مضرع
لعصبها الا انها تختلف في ذلك بحسب اختلاف ملوحتها في قوتها وضعفها
من قبل ان منها الموصوف الطف القليل القوي للملوحة الدالة على لحمها على
ضعف بلاغها ولقطعها مثل الحلزون والاصداف المعروفة بالطلي وان
كان السرطان البحري داخلا في هذا الجنس لضعف ملوحته واعتدال الحقيقة
فما كان منها ملوحته اكثر وبلاغه اقوى كان لحمه احصر وانهضامه احسن و
غذاؤه اقل واطلاقه للبطن ازيد واضراره بالمعدة اسرع وخاصة اذا اكل
بالمري او بالملح وما كانت ملوحته اقل كان لحمه اغلظ واعصر وانهضامه ابعد
وغذاؤه واطلاقه للبطن اضعف واضراره بالمعدة اقل ولذلك ... الا اذا طبخ
هذا الجنس من الحيوان لم يكن الفساد يسرع الى الطعام في معدته عن رطوبات ردية
قد سخنت في طبقات المعدة وخالطها او لفصول يحدث ... عن ها اكل اللبن
واما عندنا الان فلا حاجة ... الانواع ... خاصة لحفظها على سبيل الدوا مثل
السرطانات النهرية فانها مخصوصة بالنفع ... من اللحم فما
اكل ملوحته ... السرطانات النهرية والدلفينا واقل ... عداوة وابعد

والاصرار بالمعدة صار بالطار ملوحتها وقلت حدتها فصار السم يزول رويدا
رويدا من غير ان يحدث في رطوبة البدن الجوهرية شيا ولهذا اخذ من رماده وذر على الدم
من مثقال او نصف مثقال بوزن مثقال من شراب رجال نفع من عضة الكلب الكلب و
زاد جالينوس في هذا الدواء الكندر فجعل مثقال ونصف من مثقال يلون كذا داسر
ونصف ونثر من حبه وحكى جالينوس ان السرطانات تحرق على ضروب وافضل احراقها
ان يحرق احيا في محلة فوق من نحاس احمر ولصورة مدرا وتتوفى ليصير رمادا
ويلون في ذلك زمان الصيف عند طلوع الشعرى اليمانية والشمس في الاسد والقمر في الحمل
في ثماني عشر يوما من اب وحكى رجال من الاوائل امثال السرين انه كان يحدد رماد السرطانات
عنده دايما ويعالج به من عضة الكلب الكلب وكان يعتبر البرية منه في ابتدا العلة
ويعتقدوا انه يدرك على الماء وسقط الممسوس فانه لم يسوغ له ان يسقى هذا الدوا
في ابتدا العلة ورأى انه ولقي له ابانا اسقي فلم يمت وزعم انه ما كان يقصد والسرطانات
النهرية لعلة يحققها ولطافة فعلها واذا اعترض عليه احد وقال له ولم
لا يستعمل رماد السرطانات البحرية قال لان ليس يعطها من المضادة لسم
الكلب الكلب ما في السرطانات النهرية لان سم الكلب الكلب في غاية اليبس و
الجفوف ولذلك صار الممسوس وهو بتلك الحال يعطش والسرطانات البحرية
ففيها الجفوف حتى الاكثر بما ذلك من ملوحة ماء البحر ولذلك صار سها في
السم الكلبي مجانسة ومشاكلة فهي لذلك زايدة بالسم لمعونتها بفعله والسرطانات
النهرية ليست كذلك لان الذي يعطها من اليبس لا يغني السم فقط في غير
ان يفعل في رطوبة البدن الجوهرية شيا وحكي عنه ايضا انه كان اذا اعترض عليه
بكثافة من الانهار وقيل له لم لا كان ماء الانهار والحيوان يفعل مثل ذلك في عضة
الكلب الكلب قال لان الشرع طبعه في سما بها الماء الحو وبالبارد البصرية والجفف
والتلطيف فانها ضر في السرطانات اما الحو وقد اضلت صار اخص بذلك من غير
والحيوانات الانهار واما طبع السرطان البري كانت نفسها يطل اليبس للطوق

للدول

للدول نافعة من وجع الرئة وما يخص به اي السرطان البري والبحري جميعا وان
كان البحري اقوى فعلا في ذلك انه اذا اخذ وهو طري وشرب بلبن الاتن نفع من نهش الرتيلا
ولسع العقرب واذا دق مع الباذروج وجرب من العقرب قتلها واما طبيخه كان
مرقته نافعة من نهش الارنب البحري واما اذا دق وخلط برماده بعسل نفع من شقاق
اليدين والرجلين العارض من البرد ومن الشقاق العارض في المقعدة

في الارسان ويسمى الرسا واهل مصر يسمونه القويدس

اما الارسان فانه اذا كان طريا كان بالاضافة الى السمك حارا رطبا واذا كان مالحا
كان يابسا مجففا للمعدة من غير اضرار بها وخاصة اذا اكل بالصعتر والسذاب
الطري والكرفس والزيت المغسول ويسمى من سوسو وشرب عليه شرابا
مصرفا واحدا ما يوكل اذا القي القاعا لشربا ولم يدهن اللون او يدهن
شيرج اما لزيت الانفاق

في الحلزون

اما الحلزون البري فانه اذا سحق في الهاون صار رقيقا واذا سحق كثيفا قويا
ويسخن من الاستسقاء ومن الرطوبة العارضة في جميع الاعضاء واذا عمل منه ضماد
كان نافعا من الجراحات العارضة من عضة الكلب الكلب واذا جعل منه على
الجراحات التي يعطلا تنفع في العصب جفف الجراحات وادملها وقوى العصب
ومنع من تورمه وان كان هذا النفع كلما جفف من غير لذع ولا الم لان بها جود من غير الم
فليس معه من التسويد والتقرح ما يحلل المواد ويحركها الى المواضع الالمة الضعيفة
المواضع ودفعها للمواد عنها ومنعه لها من الانصباب اليها وقال جالينوس
انه استعمل هذا الحلزون وعالج به الا انه كان يخلط شيا من غبار الرحى مع كان ياخذه
من حيطان الرحي من حين الرحا وحكي عن قوم انهم كانوا يستعملون لحم الحلزون
في مثل هذه العلل ويخلطون معه الكندر ومرا او كلاهما واما الرطوبة السي في
الحلزون المسماه صدف الحلزون فانها اذا خلطت ببعض المر او الكندر او صبر
وسحق حتى يصير كالعسل وجعل على الجفن كان نافعا والعجف للمواد المنحلة في

من الرأس إلى العين واستفراغ هذه الرطوبة يكون بأن يوجد الحلزون فيجعل كالرماد
ويسف ليجذب بحدته حادة الرأس فإنه إذا فعل ذلك خرج منه رطوبة كثيرة لزجة
تصلح أن يلصق بها شعر العين المنكسر من شعر الأشفار إلى داخل العين وذلك أن السوس
نوعا نوعا من الحلزون يسمى ... قال فيه إن جثته إذا سحقت وأحرقت أمسكت الدم من
الجرح السديد الصلابة دون أن تحرق ليتمكن من سحقه جيدا ويصير كالغبار اللطيف
وتعوض في المسام فتعلقه ثبتها والأعمى سحقا كالكحل لم يعرض ... لم يعد له فعل
أصلا وإذا عجن ربما في هذا الحلزون بخل أو شراب أو بخل وعسل أو شراب وعسل
كان نافعا من ثرولات الجسم المتعفنة وأما دم الحلزون البحري ورماد الطلينس
وسائر الحيوان البحري ففعله أيضا مثل ذلك إلا أنها أشد تجفيفا لملوحة فيها و
الحلزون البري ألطف وأغوص فأما الطلينس فإنه إذا أكل فالحال أطلق البطن وينفع
ويتم الطهر العالي من الرطوبة ويقوي المعدة

القول في الماء والثلج والفقاع

أما الماء فاجمع الطبيعيون أنه مركب تركيبا أوليا من طبيعتين بسيطتين وهما البرودة و
الرطوبة ولذلك لم يمكن أن يكون منفردا إلا مائيا ولا دائما إذ اقتضت الآن تركيب مع غيره
من الأغذية المركبة تركيبا ثانيا من العناصر الأربعة التي هي النار والهواء والماء
والأرض وذلك أن الماء لما كان باردا رطبا بطبيعته وذاته لا بالإضافة إلى
غيره لم يمكن أن يكون فيه تغذية لما كان في جوهره حرارة ويبوسة لمضادة
لكل حي دائم وضادها حرا له بالطبع وإذا كان ذلك كذلك لم يمكن أن يفعل فيه إحا
لة الغذاء في الضد والأضداد غير قابل بعضها في بعض ولا مسر بعضها
لبعض لأن كل واحد منها مناف لصاحبه ومضاد له ومفسد ومنافر لمنافرة الماء
للنار والنار للماء ويفعل كل واحد منهما في صاحبه وانفعاله منه ولما كان
ذلك كذلك بان واتضح أن الماء غير مغذ لأبدان الحيوان ... ومما يدل على ذلك
أيضا أن الماء بسيط والغذاء مركب والبسيط لا يفعل في المركب فعل المركب في المركب

ذلك

ذلك لمشاكلة المركب للمركب بمثله ومخالفة البسيط له بالطبع والمخالف غير مغذ لما خالفه
ولا زائد فيه لأن التغذية إنما هي تشبه المغذي بالمغتذي لمشاكلته الغذائية بالقوة والماء
غير مشاكل لما في أبداننا من الحرارة واليبوسة لا بالقوة ولا بالفعل وهو إذن غير
معدوم لها ولا زائد فيها فإن عارضنا معارض وقال ما حال الماء على ما ذكرت فما حاجة
الطباع إليه وهو غير مغذ للأبدان ولا زائد فيها ولا مقو لها قلنا له أما الحاجة
إليه فلخصلتين إحداهما أنه مركب للغذاء وحامل له إلى جميع البدن لأنه يرققه ويسلكه
وإنما عمه يرقق الغذاء ويسلكه ويسهل نفوذه في العروق وجولانه في البدن والثانية
أنه يبرده ويرطبه لما يتولد من الحرارة العرضية ويقمع حدتها ويمنع إذ يسكن لهيب
العطش المتولد عنها لمضادته لها ويمنع حدة الحرارات الملتهبة للقلب و
يشجع الطبيعة ويقويها على الفعل إلا أنه متى وافى في الحرارة الغريزية القوة التي
من معدلة معاونة لها وباشرته سلطها الفعل لها وتقلل فيه فعل النار ... حاجا
وتفعل إلى ذاتها وجوهريتها ... ولطافته وأنهض وصار للأبدان ... و
مقويا لها إلا أن يقل بعض الأشياء المركبة تركيبا ثانيا مثل ... الشعير مطبوخا أو
لباب الخبز المحلل الصنعة المغسول بالماء الآب أو البقل المحلل الصنعة المغسول
بذلك ليغلظ ويقل ويبعد انفعاله ولضعف الحرارة عن معاونة الطبع وتحد ... العادة
لتأثيرها ... معه ذلك ... ولا يفعل فيها بطبعه وبرودته ورطوبته ...
ويسقط فعلها ويقطع العطش المتولد عنها والمختار من المياه ما صفيت بالأن ...
أحدهما من طبيعته وجنسه والأخرى من ينبوعه ومجراه فأما الكائن الذي من أن يكون
له من طبيعته وجنسه فهو أن يكون صافيا نقيا من الأوساخ والدنس وسائر الهوام سليما
من العفونات والأقذار غير أن يكون له لون ظاهر أو طعم أو رائحة يدرك لأن
الألوان والطعوم والروائح تدل على تركيب الأسطقسات الأربع من فعل الطباع و
تأثيرها والماء بسيط غير مركب تركيبا أوليا من عنصر منفرد من بسيطين فإن ظهر فيه
شيء يدل على التركيب الثاني دل على ما لا يصح له ولذلك ... أن لا يكون له لون ولا

طعم ولا رائحة فان كان له لون فليحا لطعمه له فيجب ان يكون الفاضل منها ما ساد الا على
لطافة الهواء وغلبتها عليه وان يكون له طعم فيجب ان يكون عذبا لذيذا حسنا
على حاسة الذوق وان كان له رائحة فيجب ان يكون ذلك مغراه من السر والحماه وسائر
الكيفيات الدالة على عفونته وفساده وخروجه عن كيانه لان ما كان من المياه كذلك
كان لذيذا عند الطعام سريع النفوذ في العروق والسدد والمعذبة والحوان
في البدن بعيدا من تولد النفخ والقراقر واما الحال التي يجب ان يكون له
من منبعه واين احره وهو ان يكون منبعه واين احره مائلا الى المشرق
ومجراه نحو الشمال لتهب عليه رياح المشرق والشمال دائما ويكون جريه سريعا
قويا مسيله الى على حصى او صخر او رمل صافي نقي من التراب والوسخ او على
طين حر عذب اما احمر او اسود لان الماء الذي هذه حاله يكون لطيفا حسنا
سريع الحركة والانقلاب من البرودة الى الحرارة اذا طبخ بالنار ومن الحرارة
الى البرودة اذا برد في الهواء البارد ولطافته واخف المياه والطفها واعدلها
واعذبها ماء المطر الحديث العهد بالنزول من العلو الجاري على الحجارة و
الرمل والحصى ويتلوه الجاري على الطين الحر العذب النقي من الاوساخ والاقذار
والجيف الكائن في صهاريج عتيقة مغسولة في كل زمان من الطين والحماة يهب عليها
المشرق الرياح المشرق والشمال لان الماء الذي هو كذلك افضل المياه رطوبة و
ابعدها من العفونة وابعدها من الاضرار بالمعدة لانه ليس فيه شيء من ... وقوته
ويتلوها المطر في الفضل ماء الانهار العظام البعيدة المدى الجارية على الحصا
والرمل الصافي او الطين الحر العذب الاحمر او الاسود وان كان ما يجري على
الحصا والحجارة افضل مما يجري على الرمل لان الحجارة والحصى يلبس الماء ويلطفه
ويسيل على طرف ما يجري على الرمل الذي ... المطر القريب الذي قبلها دون في
صهاريج ان حركة الماء وحدتها ... على ... والحصا ان الماء
في الصهاريج ... وبعدها الانهار العظام

على ... والسماء ... واللطيف الذي ... والنبض ... والطافي ... الكثير ... ودل ... الى ...

313

في الجودة ماء العيون المستقبلة للمشرق او الشمال المنصبة من موضع عالية على
الحجارة والحصى وان كان ما يستقبل المشرق من العيون افضل مما يستقبل منها الشمال
لان جهة المشرق على مذاهب الفرات وحالس من حارة يابسة والشمس تشرق عليها
كل غداة دائما بالطبع وتلطف هواها وتسخن مجاريها وعاطلها في اقرب وقت من النهار

القول في كيفية اصلاح الماء

والوقوف على لطيفها من غليظها وخفيفها من ثقيلها فيكون على ما اصف فهو
ان توخذ ثوب كتان ابيض ثم ينشف بيشكان في ماء من كل عين ويعلق كل واحد منها
في مكانه الذي هو فيه عند انحدار الشمس ويكون في موضع واحد في هواء واحد
ووقت واحد فايهما جف قبل صاحبه فماؤه الطف والخف ومن افضل ما يصفى
به الماء للمحمومين الطين الارمني والطين الرومي والطين الجودي المعروف بالفيوكيا
والطباشير فاما المرطوبين فيصفى لهم ماء اللون المر ونواة المشمش واللسان العصفور
المسحوق ووضع حسب الساج او في جرار السمن الصغيرة واما المعتدل
المزاج فيصفى لهم ماء اللون الحلو وسويق الحنطة والاجر الجديد المسحوق المغول
والطين الحر العذب واذا شرب الماء الشديد البرودة والمياه الكدرة الردية
بالشراب الاسفر الجيد العائص وقع ضررها وكذلك اذا المياه الكدرة القليلة
الطعم اذا شرب استحالت في المعدة سريعا وفسدت وافسدت جوهر المعدة
واضعفت قواها واذا ضعفت قوى المعدة بطل انهضام البدن كله وحصول
من به كما يحلها الى بعد المؤمن على الصوم اذا احس بعدها ضعف قواها
لضعفها العضلة فاذا احوجت هذه المياه بالشراب الاسفر الحري العائص
اطلقها وهضمها ومنع من استحالتها وحل ما في الخلط ويحللها الى المعدة
والاخلاط ولسرها ... الى العروق فوق الشراب الصرف ويكسر حدته
فلو لا فضيلة هذا النوع من الشراب في هذا الموضع على ليل الفصول ...
... ... النوى ثم المجرد لمقصده ولعسلها على الدم ما يوجد بها

الى اسفل ويخرج مع الثفل فاما الماء الشديد البرد فانه ليس مما ينفع عصب
الصدر والمعدة والامعاء وسائر العصب لقوة برده ويحدث في النظر ظلمة ووجعا
ويولد ضيقا في الصدر والات النفس والعطاس في عروق الصدر وخدرا في
العصب كله وسعالا وما كان منه ممزوجا بالتراب اعتدل برده بلطف حرارة
التراب وزال عنه اضراره بالعصب ولذلك وجب على كل من كان مرطوبا ان لا يقرب
الماء البارد واما من كان عصبه ليّنا فلا يقرب من شرب الماء اصلا ولا يقربه اذا
امكن ذلك فان هو اضطر الى شربه فلا يقدم عليه الا بعد طبخه في قدر من نحاس جديد
لم يستعمل قبل ذلك او في قدر فخار لذلك الى ان يذهب منه الثلث او النصف ثم
تطبق مصطكي مسحوق ويلقى فيه ويترك على النار ساعة ليذوب في الماء
[illegible] ويسقى [illegible] والماء اذا كان النور فيه اظهر وعليه اعلى
[illegible] المالح [illegible] الاسهال [illegible] الرطوبات [illegible] البطن
[illegible] الفصول [illegible] الاخلاط و
[illegible] البطن [illegible] رطوبات [illegible] الحرارة
[illegible] الحبس [illegible] البطن

في الثلج

اما الثلج فهو من طبعه ابرد واقل رطوبة من الماء [illegible] انه ليس عنده ما اوجب
عليه برد الجو فاجمده وغلظه واخفى رطوبته ولهذه الجهة صار الثلج
اخص [illegible] الرطوبة وصار اغلظ واثقل على المعدة واضر لعصبها وسائر الاعضاء
[illegible] ذلك صار ما يخالطه من الجسم ويضر بالانسان لقربه من طبع
العصب [illegible] الاضرار بالمشايخ اضرارا عاجلا [illegible]
[illegible] لصعف حرارتهم العزيزية بالطبع ولذلك صار مضرا
[illegible] وسائر [illegible] ويولد [illegible] النفس
والدلع [illegible] فاما الاحداث [illegible] فان اضراره بهم ليس [illegible]
[illegible] الغريزية [illegible] وان [illegible]

لهم

لهم لانه يحدث في عصبهم عللا لا يؤمن ومن اجل ذلك وجب ان لا يشربه (?) المدمن
عليه من الشبان والاحداث لدوام دخول الحمام والهرج [illegible] الكثير
من السوسن والنرجس ودهن البنفسج والمرزنجوش وسرتون [illegible]
[illegible] فاما من لا يحتمله لضعف صدره عن هواء ادمنوا عليه والماء المبرد
بالثلج الطف واقل غلظا من الثلج [illegible] والعجز عن الاضرار بالمعدة و
العصب لانه باضافته الى الثلج اقل برودة والعدو [illegible] ولذلك صار الطف
واسرع انحدارا ودخولا في البدن واقل اضرارا بالمعدة والعصب من
الماء المبرد بالثلج الماء المبرد في الهواء البارد اللطيف لانه العدو للاضرار
بالعصب ليس له اضرار فيه اصلا ولما كان في البحر وسائر المياه المالحة
[illegible] مصالح الابدان [illegible] وغيرها اذا علم الماء العذب
[illegible] [illegible] فلا يقربه [illegible] الماء
العصب [illegible] الجوهر وان اختلف في الكيفية [illegible] البحر
والمياه المالحة اما البحر فهو كثير الملوحة حاد شديد التقطيع والتلطيف
ولذلك صار مضرا ملينا للبطن يحدر البلغم الغليظ اللزج وان شرب
[illegible] ممزوج [illegible] الاسهال منه دون المحتاج اليه
[illegible] الطبيعة [illegible] العصب المعدة والامعاء
[illegible] وان كان الفاضل [illegible] الماء المالح انه
مطلق للبطن بالقول المطلق [illegible] وان كان مطلقا للبطن [illegible] حابس
[illegible] احرى [illegible] وان كان [illegible] فعله بلطف الفصول [illegible] الامعاء
[illegible] اطلاقا [illegible] الرطوبات [illegible] ولا [illegible]
[illegible] النفل [illegible] للبطن
[illegible] بالعصب [illegible] المنيم [illegible]
[illegible] والاسهال [illegible] بالعصب [illegible]

مما يفعل إذا استعمل من خارج أنه إذا أصاب على الأبدان عاصر في مسام البدن وحلل الفضول
وحدرها إلى سطح وظاهره ونفع من لسع العقارب ونهش الرتيلا والأفاعي والحيوان
الذي يعض عن نهشة الأفاعي يجذب السم إلى خارج وكذلك الذي يتصاعد منه إذا
طبخ نافع من الصداع البلغماني وثقل السمع وإذا عمل منه ضماد حلل الأورام البلغمانية
ودلك به سعوط من به الحرارة إذا أخذ سادجا محضا طريا لم يتغير من المياه
وحل ذهبت زهومته وزعم أن من الناس من يطبخه مثل أن يحزنه وأما الماء المخلوط
بالملح فيفعل فعل ماء البحر جلاه ويقطعه ويجففه ولذلك يصلح إذا احتقن
به من عرق النسا العارض من الرطوبات الغليظة ويغسل القروح العارضة
في الماء السهلي ينقيه لها من الأوساخ والدرن ويقلص على الأعضاء من خارج عوض
من ماء البحر إذا لم يقدر على ماء البحر

في الفقاع

أما الفقاع فيعمل على ضروب لأن منه ما يتخذ من دقيق الشعير المقشر والنعنع والسذاب و
والطرخون وورق الأترج والفلفل ومنه ما يتخذ بالخبز المحكم الصنعة ومن دقيق
الحنطة المقشرة أو من دقيق الشعير المقشر فما اتخذ منه من الشعير المقشر في النعنع
والسذاب والطرخون وورق الأترج والفلفل كان حارا يابسا كثير النفخ
[illegible] للمعدة مولدا للنفخ والقراقر مضرا لعصب الدماغ والحجب دون الدماغ
لأنه يملأها بخارات غليظة حارة لقلة الانحلال وربما أحدث بحدته وعفونته
إسهالا وربما أحدث للمدمن عليه علة في المثانة وحرقة في البول وأما
المتخذ بالخبز المحكم الصنعة والكرفس ومن دقيق الحنطة المقشرة ومن دقيق الشعير المقشر
فإنه أقل ضررا وأوفق للمحرورين ومن احتاج من المعتدلي المزاج أن يزيل عنه
نفخه ورياحه وحرارته ويفيده حرارة معتدلة ويقويه للمعدة فليجعل
فيه بعض الأفاويه العطرية المطيبة [illegible] المصلحة لها [illegible] ويسخنها
لرطوبتها مثل السنبل والمصطكى والورد [illegible] والدارصيني والقرنفل [illegible]
وشيء من [illegible] ويسير من [illegible] ويكون جميعها [illegible] ذكره [illegible]

وزن مثقال أو درهم فإن أراد أن يسكن لذاذة فيصير في كل كوز منه
عود من طرخون وورق أترج وشيء من السذاب والنعنع

القول في الشراب

أما الشراب فيغذو غذاء حسنا محمودا ويعين على صحة الأبدان ويقويها
وذلك أنه إذا أخذ على ما ينبغي وكيف ينبغي وما احتملته الطباع في الهضم
ولقاني على جودته وكماله فليس إنما يعين للهضم الأول الكائن في المعدة فقط
لكنه قد يفعل مثل ذلك في الهضم الثاني الكائن في كل الأعضاء الذي [illegible]
لأن [illegible] أحد من المتطببين في أن الغذاء ينفذ في جميع البدن وينهضم في كل الأعضاء
فيصل إليها ويتشبه بها ويزيد فيها ويقويها ولولا ذلك لما نمت الأعضاء
ولا انبسطت ولا قويت بعد ضعف ولا سمنت بعد هزال وقد يستدل على ذلك
أيضا من الحس لأنا نجد الكروم إذا سقيت بالماء لم تلبث إلا قليلا حتى يصل الماء إلى
العنب ويحول فيه ونرى ذلك جسما [illegible] بعد ذلك ويتشبه بالعنب ويزيد
فيه ويعظم بعد صغره ويعذب بعد حموضة وإذا كان ذلك من الشراب أن
انهضم في الأعضاء وتشبه الغذاء بالمعدة [illegible] ذلك من أدلة الأشياء
وأوفق الدلائل على وجود الصحة وبقائها وصحة القوة ودوامها وقد أجمع المتطببون
الطبيعيون على أن قوة الهضم وجودته لا يكون إلا بقوة الحرارة الغريزية
وليس شيء أزيد للحرارة الغريزية ولا أعضد لها من الشراب في ذلك لأنه [illegible]
بالطبع وملائم للحرارة التي للإنسان [illegible] المزاج الدم الطبيعي في [illegible]
وانقلابه إليه وقد يستدل على ذلك بالتجربة والمحبة الطبيعية [illegible]
لو قصد رجلين متكافئين في القوة والسن والمزاج والحال [illegible] أحد
[illegible] واحد وهو واحد ثم أمر أحدهما بشرب الشراب واقتصر بالآخر على شرب الماء
لوجدتهما [illegible] بعد الأيام بعيدا لأنه كان
يجد ذلك في شارب الشراب أقوى [illegible] شارب الماء أضعف [illegible] ولذلك قال

روبس واما فلم صار الانسان في فصل الربيع على البنا وجد لك مساكا للفصل
من الشراب على الما وليس انما فضله الشراب في تقويه الحرارة وحفظه لمعنى
فقط لكن فيه مع ذلك منفعة عظيمة في تصفية الدم الكدر وتلطيفه وتنقيه العروق
والاوراد من الاوساخ والاثقال الرديه وقيل انه انما الحر على ما ينبغي وليبعث
والحمله الطباع عضدا للحرارة الغريزيه وزياده في القوى الطبيعية زياده
محموده واعان على الهضم ويلطف الفضول والاخلاط ويغسل الصوات و
المجاري والعروق وخاصه عروق الكبد والامعا والاوساخ ويفتح سدد
الكبد وازال العادات المظلمة المهيجه للهموم والاحزان عن القلب ويقوي الاعضا
ويحرك عموم الدم في البدن كله ويصبح منه ظاهر البدن وباطنه واظهر في الوجه
رونق وبهجه واماد اللون نضاره وحسنا وهذلك لتوليده الدم النير النقي الخالص
المحمود وليس ما ذكرناه من فضله الشراب ومنافعه وافعاله المحموده سا
يخص الابدان فقط لكن ويحركها مع الابدان النفوس معا من قبل انه وان كان سبب
الدم ويلطف الطبيعه والتعها فانه يعين النفس ويكاشفها وبرتاقتها
العظم لانا نجده دايما سبها الاحزان والهموم ثم ما يعد هامن السرور والفرح والطرب
ويسر ويلهمها المحاسن ويظهر لها من اللطائف التي كانت عنها مستورة ويحدث
لها نشاطا في الافعال والاعمال من غير ان نجد لذلك تعبا ولا نصبا ولا اعيا
ومن السرايل الحركه والحس بالتعب للنفس لا للطباع ومن قبل الطبع انما
اصلاح الاداب التي بها الحس والحركه واما الحس والحركه فللنفس لا للطباع
ويستدل على ذلك من النبات والاشجار لانا نجدها مطبوعة قابلة للنمو
الحلي الطبيعي الغذا فقط اللذات مما الطبع دون النفس وقد بان مما قدمنا انه
من مواد البابونج كان الانسان والطبايع والاسنان انما اجود بحسب القوه والعاده
والاحوال ويدل على ذلك المشاهد لانا نجد الاطفال والصبيان يحملون منه
سدادا انما والاحداث والشبان يحملون منه ... اكثر واما المشايخ فانه ...

كال

كان من اعوان الاسباب معونه على صحتهم وسلامه ابدانهم مخلصهم الى ما يسمع
ولعضد حرارتهم الغريزيه ولقوتها ويسخن رطوبه ابدانهم الفضليه وان كان احتمالهم
اقل من احتمال الشبان كثيرا وذلك لصغر اجسامهم ورجاوه عصبهم من البرد لا
ان فعل الشراب في الشيوخ مخالفا لفعله في الشبان والاطفال من قبل ان فعله في الشيوخ
فعل الدواء في الدا المخالفه لمزاجهم ومنافيه لطباعهم وفعله في الشبان فعل الغذا
المعتدل الملائمه لمزاجهم ومشاكلته لحرارتهم ومعونته لها وزيادته في جوهرها
واما الاطفال والصبيان فان فعله فيهم فعل الدوا المعتدل والدواء الدا
معا والسبب في ذلك ان حرارة الصبيان وان كانت قويه بالجوهر فانها لم تبلغ نهايتها
في القوه لافراط رطوبه ابدانهم لغلبه الدم على مزاجهم بالطبع والشراب من جهة يعضد
حرارتهم الغريزيه ويقويها وينميها ويفعل فيها فعل الغذا المعتدل لمشاكلته
لها بالطبع ومن جهة اخرى ينشف رطوبه ابدانهم الفضليه ويدرها ويرققها
لمخالفته لها فيفعل فيها فعل الدواء الدا فان قال قايل فلم لا كان الصبيان
اكثر احتمالا للشراب من الشبان وفعله فيهم فعل الغذا والدوا معا وفي
الشبان فعل الغذا فقط قلنا له ان الصبيان ادق عصبا واضعف ادمغة
فلذلك قل احتمالهم له وضعفوا عن الكثير منه ولهذا السبب بعينه صار
الشبان اكثر احتمالا للشراب من المشايخ لان المشايخ ادق اعصابا واضعف
ادمغة فقد بان وانتصح ان الشراب لكل الناس محمود اذا استعمله كل واحد منهم
بحسب الطاقه والعاده والاحتمال وعلى هذا المثال يجري القياس في منفعته
في الازمان المختلفه والامصار المتباينه اذا استعمل في كل زمان من الازمنه وبلد من البلدان
بحسب طبيعه كل واحد منها ومزاجه ويستدل على ذلك من ان فعله لا ما لا
يجب في زمان من الازمنه ولا في بلد من البلدان محمودا مطلقا ولا داعيا مذموما
مطلقا ولا يجد احد من الطبيعيين يحظره في زمان من الازمنه ولا بلد من البلدان ويرخص فيه
ولا يمنع منه في الشتا والبلدان البارده ويكثر منه في الصيف والبلدان الحاره ولا يطلقه

في الربيع وفي البلدان الرطبة ويصلح منه في الخريف وفي البلدان الجافة الاعلى بسبب التحليل
والتكسير في الزيادة والنقصان وكثرة المزاج وقلته وكذلك انه وان كان الكثير
منه المصري والجبلي من اصلح الشتا والبلدان الباردة فان القليل منه الجبلي اللين
المزاج من اصلح الصيف وفي البلدان الحارة لانه يبرد الابدان ويرطبها بما يصحبه من الما
لكثرة مزاجه ويصلح جريان الهوا الى الاستحالة للاعضا وتجفيفها بانصاله الما
بلطيفه جريان وسرعة نفوذه الى جملة البدن دفعة ولذلك سمت الاوايل فعل
الشراب يفعل ترياقا والفاروق يفعل الطبيعة وذلك لانهم وجدوا الترياق يفعل في
المضادات من السمايم لانه يفعل في السم الحار كما يفعل في السم البارد ولذلك وجدوا
الشراب يفعل التي وصفت لانه يسخن الابدان الباردة ويبرد الابدان الحارة ويرطب
الابدان الجافة ويجفف الابدان الرطبة الا ان اسخانه وتجفيفه بالطبع وتبريده وترطيبه
بالعرض لانه بلطافته وسرعة نفوذه يوصل الما الذي مزج به الى الاعضا المحتاجة
الى التبريد والترطيب فيبردها به ويرطبها ولذلك صار يسر اذا سقي من يسقيه لقطع
العطش ما لا يقطعه الما البارد المبرد وخاصة اذا كان سبب العطش الحرارة والجفاف
على الاعضا العصبية والعلة لانه يسرع نفوذه وجولانه بغوص الما ويوصله الى
الاعضا الخفية بسرعة الا ان فعله في جميع ما ذكرناه يزيد وينقص ويقوى ويضعف بحسب
اختلاف اجناسه وصنوفه وذلك انه ينقسم قسمة اولية على ثلث صور لان منه الحديث السن
او بعض اخرى ومنه العتيق المتقادم الذي يجاوز الاربع سنين الى السبع او اكثر من ذلك
ومنه المعتدل الزمان المتوسط بين السنين في الاربع فما كان منه حديثا لسنة او لبعض
اخرى كان في طبيعته مايلا الى البرودة والرطوبة لان حرارته يسيرة في الدرجة الاولى و
ما كان يبقى الى ان تضعف الحرارة وتقل اليبوسة ويقرب من البرودة والرطوبة كان
السوء الاستمراء عسر الانهضام مولدا للاخلاط الرديية والاخلاط الغليظة والرياح
النافخة المضرة بالمعدة والكبد ويسهل البطن والبول اذا ما نفذ لدرور البول ولذلك
قال جالينوس ان ما كان من الاشربة حديثا لم يبلغ الغاية ولم ينضج ولم يدر البول ولذلك
وجب

وجب على من طبيعته حارة غليظة ومزاجه مرطوب ان يتوقاه جملة او يتحسى اصلا لبعد
انهضامه وعسر نفوذه في العروق وجولانه في البدن واستحالته الى الدم ولذلك كان غير
محمود الجوهر ولا صالح الغذا لانه بعد انهضامه يلبث في المعدة زمانا ويطفو في اعاليها
ويعوم كما يعوم الما فان اخذ منه فضلا قليلا اسرع اليه الحموضة ولبعج وفج الغذا و
من كان الصحيح واحدث نشاما وتخما وجشا حامضا وتولد الجشا وساير البطن
وخاصة ما كان غليظا اسود احمر لبعد العهد بالعصر ولذلك قال جالينوس وليس يسرع
من الشراب الحديث الا ما كان منه رقيقا مائيا بعد العهد بالعصر لان ما كان
كذلك كان اضافته الى الغليظ منه اسرع انحدارا واجود غذا واقوى على تليين
البطن وما كان المتقادم من الشراب فعتيقها وبين السبع سنين واستمد من انه كان في غاية
الحدة والحرافة لان اسخانه وتجفيفه في الدرجة الثالثة من قبل ان الرطوبة الجوهرية
قد قلت كثيرا ومازت الغني وغلب على مزاجه اليبس والجفاف وما كان من الشراب
كذلك كان علاوة يسيرا ويترقى الى الراس سريعا ويوقع للذهن سريعا لاكل القوة
بلذعه وحرارته وخاصة اذا اخذ منه مقدار كثير المزاج اقل ومن اجل ذلك
صار من الافضل ان لا يحذره ولا يقربه من كان عصبه ضعيفا وحسه ذكيا لانه يفسد
ومن كان كذلك صار لا يستعمل الا ان يكون في بدن صاحبه من الرطوبة ما يقاوم حدة و
تكسر حرارته ولذعه فيفعل فيها فعل الدوا في الدا ولذلك قال جالينوس من اجود
الاشربة لكل علل كان مزاجه مع رقته اخلاط غليظة بنية قليلة الحرارة الزايد
العتيق المتقادم واما الشراب المعتدل الزمان المتوسط بين القديم والحديث فهو من
اعدل الله وحسن استمرائه وجودة جوهره بحسب توسطه ولذلك صار الحاسي
المدموم لان اسخانه وتجفيفه في الدرجة الثانية ولذلك صار افضل الاجناس
من الشراب ما كان كذلك ويجيد ما كان قد بلغ من طعمه وعصيره الى ان صار الى حال قد
الطعم فيها الاذ وصلح على الشراب والحوانيت ولذلك وجب ان يختار منه ما كان
لطيف الطعم وصلح قوامه وسكن غليانه فيتون وعنا د
وجب

اجزاؤه وشدة الحدة وبراءته ولطافة هوائيته ولعموم ونفي ما فيه صافية لقلة
والاوساخ والانفعال لان الاول منها اعني المتقادم شديد اسخانا لمجاوزته حد الاعتدال
ونضجه بجملة الدماغ وتقريعه الا في من كان معوّدا بالقوة جلاية وحرافة واحراط
حقيقه واما الثاني الحديث فانه لما فيه فضل الرطوبة وضعف الحرارة ولقلة ما
الغليان والتنوير صار كثيرا لتوليد الاحلام الفاسدة المدعوة فالاخلاط الرديه
والرياح النافخة المضرة بالمعدة والسدد المانعة لدرور البول وجالينوس في قوم
الشراب الحديث والمتقادم والمتوسط وذلك قول قاله تسع الاسم عن هذه
الجملة في الشراب وان اختلفت اجناسه وعلم ان الحديث والمتوسط من العصير
الاحمر وان كان حارا فان حرارته لا تجاوز الدرجة الاولى والذي قد بلغ في القدم النهاية
وجاوز السبع سنين الى الاربع والخمس فحرارته في الدرجة الثالثة وكلما ضعفت حرارة
الشراب قل يبسه وزادت رطوبته وكلما قويت حرارته كثر يبسه ونقصت رطوبته
وقد يلحق اصناف الخمور المحمولة اختلافات احدى وعشرين جنسه احدها في الوانها و
الثاني في طعومها والثالث في روائحها والرابع في مواضعها والخامس في مواضعها و
لما كان الكلام على هذه الفصول وهي ستة معقودة عن الكلام عليها وهي
وكان البسيط اسبق من المركب بالطبع راينا ان نقدم الكلام عليها وهي ستة قبل الكلام
عليها هي من شأنه لتكون ذلك اوضح وابين في الدلائل والتوفيق الا بالله

القول فيما يلحق الشراب من اختلاف في الوانه

اما الوان الشراب فينقسم قسمة اولية على اربعة ضروب اثنان منها بسيطان وهما الاسود
والابيض واثنان مركبان من هذين البسيطين وهما الاحمر القاني والاصفر الذهبي وان كان
فالمتوسط من هذه الوسائط وهذه الاطراف وسائط اخر مثل الاشقر والمورد المتوسط
بين الاحمر والاشقر والخمري والاصفر التبري المتوسط بين الاصفر الذهبي وبين الابيض
على الحقيقة وذلك على مثال الحمرة والخمر ... فاما ... ان كان من عنب ابيض يكون
في ابتداء امره ... ... عليه ... الطبخ ... ضعف حرارة اللون

فاذا

فاذا تقادم وجاوز السنة وتوسط طبخه وقويت حرارته وقلت رطوبته
واستفاد لونا اصفر حمريا فاذا ازداد تقادما وجاوز السنين ازدادت حرارته قوة و
رطوبته قلة وضعفه زيادة وصار خوصيا فاذا عتق وجاوز الاربع سنين ونحو ذلك
كملت حرارته وقوي ضعفه وصار اصفر ذهبيا وان كان الشراب من عنب احمر كان
في ابتداء امره قرمزيا الياقوتي لغلبة المائية عليه وضعف طبخه ولنقصان حرارته فاذا
تقادم قليلا وجاوز السنة وتوسط طبخه وقلت رطوبته وقويت حرارته واستفاد
لونا وصار موردا فاذا ازداد تقادما وجاوز السنين وتم طبخه ازدادت حرارته
قوة ورطوبته قلة وضعفه زيادة وصار اشقر وان كان الشراب من عنب اسود
كان في ابتداء امره احمر اللون مائلا الى السواد لغلبة الارضية عليه وضعف طبخه ونقصان حرارته
فاذا تقادم قليلا وجاوز السنة قويت حرارته وتوسط طبخه واستفاد احمرارا و
طلب ترابية السفل بالطبع واستفاد رقة وصفاء وصار متوسطا بين الاحمر والاسود
فاذا ازداد تقادما وجاوز السنين ازدادت حرارته قوة وكمل نضجه وارتفع ارضيته
فلطف ورق لونه وصفا وصار احمر ... فهذا دليل واضح على ان الشراب الابيض
والاسود اول الوان الشراب حرارة واميلها الى البرودة وان كان الابيض اخص بالرطوبة
والاسود للطافة وغلبة المائية عليه وغلظ الاسود وغلبة الارضية عليه وقد يستدل
على ذلك من عفوصة الاسود وقوة قبضه ولفاهة الابيض وقوة من طعم الماء وان كان
قال جالينوس وليس يكاد يوجد شراب غليظ ناقص الا الاسود او قريب من السواد و
لا شراب رقيق مائي الا الابيض او قريب من الابيض ولهذه الجهة صار الابيض الطف وارق واقل
احتمالا للمزاج واخف على الحاسة واسرع انهضاما وانحدارا واقرب من العروق
ودرورا للبول الا انه اقل غذاء فلذلك يحصر حرارته ويسرع انحلاله من الاعضاء
لبثه فيها ومن قبل ذلك صار يرتقي الى الراس اسرع ويسكن اولا في الاحشاء
واسهال واما الاسود فمخالف للابيض لانه اغلظ واعسر انهضاما وابعد
... في العروق ... ادرارا للبول واكثر غذاء لبقاء حرارته وطول لبثه في الاعضاء

...

وبعد الحلاله منها ولذلك صار ترقيه الى الراس اعسر وما خاثرا كان يشبه الشى
فالخلال حماته البدن واما الوسائط التي بين هذين الطرفين فبعدهما من الخاسين اعنى
من ماسه الاصفر والرقيق الاسود صارت حرارتها اقوى والدليل انها ملونة من السواد
والصافى والحرارة الفاعلة فيهما والمشاكلة لهما الا انها تختلف في ذلك فتضعف و
تقوى على حسب من كان اجمعهما من الوسط وبعيد من الخاسين وبعدهم من الوسائط
وقبل ان ما كان منهما متوسط على الحقيقة والبعد من الخاسين كان اقوى حرارة واسرع
تاثيرا وما بعد من الوسط وقرب من الخاسين كان اضعف حرارة وابطى تاثيرا
ولذلك صار الشراب الاسفر من العتيق الاحمر والاصفر الذهبي من العتيق الاسمر
اقوى حرارة واسرع تاثيرا لان حرارتهما في الدرجة الثالثة وكذلك الحد بينهما والحواشي
والاطراف وتوسطهما البطلان على الحقيقة واما الاحمر فيلوا الاسود في ثقل
الحركة وبعد الانهضام والانحدار وبعد التاثير وذلك لمشاكلته للاسود في لونه
وغلظ قوامه وقوة تنفيذه ومن قبل ذلك صار غذاوه بعد الاسود يسيرا والحلال
جماته بطيئا واما المتولد من العتيق الاحمر والخوصى من العتيق الاسمر فيلوا الاسمر
في خفة الحركة وسرعة الانهضام والانحدار والنفوذ في العروق والقوة على ادرار
البول وذلك لقربهما من المشاكل للاسمر في لونه ورقة قوامه ولطافة طعمه ولهذه الجهة
صار غذاهما متوسطا بين الاسمر والاصفر وبين الاسمر على الحقيقة وكذلك
لما صار مشاكلا بالصبغ وقوة الحرارة واللطافة وسرعة الحركة على اللون الاسمر
ومن قبل ذلك صار ترقيهما الى الراس انقص من الاسمر على الحقيقة اسرع و
من قبلهما الذهبي اقوى وسكرهما والحلال حماتهما احد وانقص ممن الاصفر والاحمر
الحلال في الدنيا عاسه لان ترقيهما الى الراس يكون ابعد ومن عندهما للذهن اقل واخف
وسكرها اسهل وانحلال الحماتها اذقن واما الاسمر الخمري فمتوسط بين الخوصى و
الاسمر المائي من قبل ان الشراب الخالص المائي ملان من ترقيه الى الكلام ويكون وحده من مشبه
الصفر ويدل على ذلك عسر حلله للمزاج لونه وارق قوامه ولطف طعمه وقلة احتماله

للمزاج

للمزاج لعدمه الحلاوة والصلابة والعفوصة اذا اراق بينه وبين الماء فلا سبب محضة
واما الذهبي الخوصى فانه الحموز النشط طعما وادكا لا رائحة واولاها بان يكون حمرتها
على الحقيقة لقوة طعمه وذكا رائحته ولذلك صار اسرعها نفوذا في العروق
وادواها على تنقية الصدر والرئة بالنفث واما الاسمر الخمري فمتوسط بين اللون
المائي الخالص الناصع وبين اللون الخوصى لانه لم يبلغ بعد ان يكون خوصيا ولذلك فارق الخاسين
وبحسب رياحه الشراب الخمري على الشراب الخوصى في الناصع لذلك نقصانه عنه
في القوة والتقطيع والتنقية واذا كان كذلك لذلك كان من المراتب بحسب نقصانه عن
الشراب الاسمر المائي في الناصع كذلك زيادته عليه في القوة والتقطيع والتنقية
ولذلك صار البعد المحمود خطرا اعمر كاسه حمى الحمر المائي في العامة وذلك لسرعة
خروجه بالبول والعرق والبخار وبخاصة اذا كان فيها مشاكلا لطعم الماء ولهذه
الجهة اختار عليه افراط في نفث البحاح الدال ينفث من الصدر بالبصاق النزار
الاسمر الخمري وان كان الشراب الاسمر في ذلك ابعد وان الخلو ليس ان
الشراب الحلو اقوى في اطلاق البطن ونفث البصاق من الصدر الا انه ينتهي وادنى
الادرار للبول لانه اغلظ وابطى نفوذا في العروق وادوى نضج الشدائد من الشراب
الاسمر الخمري الذي فيه الشدد واسرع نفوذا في العروق ووصولا الى المثانة
ولذلك صار انفع من الامراض المحتاجة الى ادرار البول واما الاصفر والاسفر فبعدها
من الحواشي والاطراف وتوسطهما البطلان على الحقيقة صار اكثر الاسمر حرارة
واقواها فعلا والطفها تاثيرا واخفها حركة واسرعها ترقيا الى الراس فاسدها
من عاللذهن لانها علمان الراس بحارات لداعة وسكر يسرعه في ازيد من الانحلال
الخلال حماتهما سهلا فان عارضنا معترض فقال ما بال الموصوف الشراب
للاصفر والاسفر ان يكونا الطف الاسمر واخفها حركة واسرعها تاثيرا
والشراب الاسمر ادق وكثر مائية من البرات الرقيق واشبه بالمائية صحى
باللطافة وخفة الحركة وسرعة الانهضام من غيرها قلنا له ولساع عنه

موضع انا شاهدنا ان الطعام على ضروب لان منها لطافة منسوبة الى سرعة الفعل
وقوة النافذ مثل طعام الفلفل والزنجبيل والدارصيني يقوى فعلها في تلطيف
الاخلاط وتنقية الانفال ومنها لطافة منسوبة الى سرعة الانفعال وسهولة
الانهضام مثل لطافة السمك الرضراضي والسمك اليمني في سرعة انفعالها
ومنها لطافة في الجوهر وحسن الغذاء مثل لطافة الخبز المحكم الصنعة ولحم
الدراج والفراريج وتوليدها للدم الفاضل المحمود واذ ذلك كذلك فمن البين
ان الشراب الاصفر وان كان لطيفا لرقته وسرعة انهضامه وانحداره والحلالة
فان الشراب الاشقر والاصفر لطيفان في قوة فعلهما وحسن تاثيرهما في تلطيف
الانفال والاخلاط وتنقية الدم وتصفيته وسائر ذلك مما ذكرنا عليها في انها
ممزوج وبالله التوفيق واما ما يلحق الاشربة من الاختلاف بحسب طعومها
فعلى ضروب لان طعوم الشراب ينقسم قسمة اولية على اربعة ضروب لان منها
الحلو ومنها القابض ومنها التفه الذي لا طعم له ومنها الصلب الشديد الطعم القوي
الرائحة وان كان قد يتوسط بين هذه الطعوم طعوم اخر يلطف عن العبارة عنها باللفظ
لانها مركبة من بسائط طعم واحد فسالها الحس ونوقع العمل عليها اسماءها كان من
اسمه حلوا كان اسخانه في الدرجة الثانية وتجفيفه في الدرجة الاولى او منحرفا الى
الرطوبة قليلا ولذلك صار غليظا ملعوما في حالاته الا في حالة واحدة كانه
في دونها دون غيره من الخمور وهي اطلاقه للبطن بسبب الموجود في كل حلو مثل الحلوى
والعسل والتمر فان عادة ذلك عائق وعسر انحداره وخروجه حتى وعلى ان وطول
في اعالي البطن واستحالته الى المرار ويحدث عطشا وربما احدث مغصا على البطن و
الخواصر واحدث سددا في الكبد والطحال وبخاصة متى كان بالكبد والطحال
وكلاهما انه مبلغه او اضعف حاضرا وكان يحوفه شيء لقبول الرياح والنفخ
لزيادة رطوبتها وضعف القوة الهاضمة منها ولذلك وجب على من كان مزاجه غليظا
مرطوبا ان يحذر الادمان عليه وان كان من مزاجه كذلك لانه فيه واد فانه عليه حدوث
من اسما

الا سيما التخمي والسبب في ذلك انه لغلظه وحلاوته على العروق يبقى غليظا و
يسرع تغلظه وتغلظ البخارات ويصعد بحاملها ويحدث في كل البدن وسائر الاعضاء
رياحا بخارية رطبة ويحدث عن هذه الرياح تكون النفخ والسدد لانها مادة لانسياب
في تولدها ولذلك قال جالينوس ان الشراب الحلو ليس انما لا يحدث السدد فقط
لكنه يولد رياحا ما ويحدث سدد في الكبد والطحال وسائر الاعضاء الدنية
فانه يفتح لسددها والسبب في تولده السدد في الكبد واصح لسددها الدنية
ان نفوذه في الكبد يسري في عروق عظام واسعة مثل العرق الاعظم المعروف
بالاجوف فاذا انهضم هناك صار الى عروقها الدقاق والضيقة التي في حدبة الكبد
المقعر وحدبتها المسمى فاذا انعقد فيها لم يسرع معه الانفعال لغلظها في ضيق المجاري
بها فلبث هناك زمانا ويولد سددا واذا ما يحتاج الى ما يقطع الفضول و
يلطفها ويطرق الانفال ويسهل نفوذها وخروجها واشياء احسن من ذلك من
الاشياء الخاصة القطاعة الملطفة ولذلك صار الاسكنجبين افضل الاشياء لمن كانت
هذه حالة وبخاصة الاسكنجبين الساذج المتخذ بخل العنصلان الا ان يكون
في مزاج صاحبه من الحرارة ما يمنع من استعمال خل العنصلان فيقتصر على الخل
الساذج فقط واما نفوذه في الرئة فليس كذلك لانه انما يسلك فيها اولا في
عروق دقاق ومجاري ضيقة فاذا انهضم فيها ولطف صار الى مجاري واسعة
وبعد ذلك يلقى ما في مجاريها وسلوكه ما كان معه من الاخلاط الغليظة تسع
مجاريها ويخرج بالنفث والبصاق ولذلك صار الشراب الحلو مخصوصا
بتسهيل النفث وتنقية الرئة وتفتيح سددها الا انه كان هذا الشراب يحدث
به عطشا فانه من معين على نفسه كان ذلك لانه يزيد في حرارة مزاجه ويحرك حمى
واذا صادف حرارة مزاج صاحب هذه الحالة من القوة حتى يفسد طوبة النصاق علاطه
وصيرته بمنزلة الطين البلغمي ولحج في قنوات الرئة ولصق بها وصار غليظا عنه له
العماد والنفوذ عسر خروجه بالنفث واحتاج الى ما يلينه ويرطبه من طبيعته لا

ثم الى ما يلطف ويقطع ويطرق للنفث ويسهل خروجه فالالم يوهن ان يسحج من السعال
ما يمس عروق الصدر ويسفها ولذلك صار من الافضل لمن كانت هذه حاله ان
يعتمد بما يصنع السعتر المحكم الصنعة ويشرب اللون المستمر وشونيز والسكر الطبرزد
ثم يشفعه بالاستحمام السلس السمح وقد يستدل على الشراب الحلو من طعمه وهو اما
طعمه واما من لونه واما من قوامه فاما طعمه فالامر فيه بين لوقوعه تحت الحس ولذلك
لا يدخله شك حالة لفساد بعض الحواس اما الغليظ الموار عليها واما الغليظ الملاحة
اما الكون فالقوام فالاحمر منها السواد والغلظ وقد يقارب ذلك على قدر تحققه
بالحلاوة او الحرارة عيظا او نقصانا فيه ولذلك قال جالينوس وليس يكاد يوجد شراب
خالص الحلاوة الا غليظ اسود وبحسب نقصان سواده وغلظه لذلك نقصان حلاوته
وظهور الحموضة عليه فان كان لونه قليل السواد مايل الى الحمرة والصفاء يستعمل
على ما ينبغي وقد احتملته الطباع كان ادوى الاغذية للناقهين من الامراض المحاصة
الى الحمرة والذين يضعف عن احتمال الطعام وهي الابدان التي قال بسهولة ما
فقد افضل ان على الابدان بزاد لا على طعاما وجالينوس في هذا قول قال فيه
وليس يسعى ان يمنع من كان محتاجا الى الغذاء اللطيف شرب الشراب الحلو و
ان كان حنوا اصابنا صقيلا لان الدم المتولد عن مثل ذلك من الشراب محمود
فاضل متوسط بين الغليظ واللطافة الخارجة عن حد الاعتدال الى الرقة فان
كان من الواجب ان يحذر عاقبة الحذر من كان له كبده وطحاله وكلاه عرضة
من الاورام والسدد وبطنه مستعدة لتولد الرياح والنفخ وبخاصة اذا كان قوامه
غليظا وحلاوته خالصة محضة طاهرة لانا قد بينا ان الشراب الحلو هو في الجملة
يولد في الكبد والطحال سددا او اوراما الا انه حار ويولد في البطن و
الشراسيف رياحا نافخة مصرف ما على البطن دون اسفله والسبب في اصرار
هذه الرياح باعلى البطن دون اسفله انها بطيئة الانحدار لغلظها ولبعد
انفعالها ولذلك سبب تهيج الشراسيف ربما بطولا تحدث في اعلى البطن

اسر

ان طعاما ونوعها فاذا اقوت الطباع على هضمها عللت قبل ان يصير الى اسفل
البطن وسلمت ايضا السفل من ان يسطعها معرضا اسبابه دليل واضح على ان الشراب
الخالص الحلاوة اغلظ الاشربة والغلظ حركة واعسرها انهضاما ونفوذا في
العروق بعد الشراب العاقص لان الحلاوة اسخن واعدل من العفص والزعفر الطباع ع
والعفوصة الحسن واكثر ارضية وغلظا وابطا انهضاما واكثر اعسر نفوذا
في العروق ولذلك صار الشراب العاقص طعما لدرور العروق وسائر الاستفراغات
ومن قبل ذلك صار جوهره ملحوظا بعد ان يولد الدم المحمود الا انه مقوي للمعدة
وسائر البطن ولهذه الجهة صار حابسا للاسهال العارض من ضعف المعدة ومن سبب اسهالها
وان كان بسبب ذلك الحرارة وكان ما يحدث في الاسهال من حسن الخواطر ولذلك
قال جالينوس وليس يكاد يوجد الشراب العفص محمود الجوهر وان كان مقويا للمعدة
فالامعاء اذا كان سبب ضعفها الحرارة فهلك ليبوسه وضعف حرارته واما
مما سوى ذلك فهو مذموم جدا لانه يقوم فيصير وغلظ جوهره وقلته ارضيته
صار غليظا بطيء الانهضام وبطيئا الانبوافية في المعدة من الغذاء ومن جذب الدم معسر
الانهضام والحرارة المتعودة في العروق وبطيئا الادرار البول والاسهال
جميعا ومن قبل ذلك صار الجوهر المتولد عنه ملحوظا مفردا للحرارة مقويا للكبد
معدا لاشتعال الحار بسرعة وبخاصة اذا كان لونه اسود او قوامه غليظا وخمرا
قليلا ولهذا يستوي من قوع في الشراب العاقص انه مثل البول وما الجرد اليس
الموجب في ذلك الا ان يلون قبضه ضعيفا لطيفا ولونه ابيض وقوامه رقيق من اجل
كسر قبضها فمع قوته لا يمنع ان يكون سريع الانهضام والنفوذ في العروق واذا
كان كذلك لم يمكن يعتقد من المعونة على درور البول والتنبيه لشهوة الطعام وتولد
الدم المحمود وجلاء النوم وذلك لتعويض الطباع وقلة اضرار العصب ولذلك قال جالينوس
ان الشراب العاقص والمتخلف قوامه رقيقا وكان من اجل ذلك اكثر اضراره بالصدر
والرئة ومن كان محتاجا الى نفض ربع ابدان واسقاع الاعفان اصعب واذا كان غليظا

ومزاجه فلذلك كان انتفاع الاصحاء به لكثير اقل واضراره بالصدر والراس ومن كان محتاجا
الى تسخين بدنه بالبول اشد الا انه قاطع للعرق الغامض في جوف العروق وصحيحا للمو
للعصب واما الشراب الذي لا طعم له فان نقصان قوته عن الشراب القابض كثير
فضل قوته على الما لانه متوسط بين كيفية الما وطعم الشراب القابض ولذلك
صار فعله مشاكلا لفعل الشراب الابيض المحلل القصير القليل المزاج
ومن قبل ذلك صار غذاوه قليلا ولبثه في المعدة يسيرا وانحداره عن المعدة و
نفوذه في العروق ودروره للبول سريعا ولا يغمر الدماغ صعبا وسكره
قليلا وانحلال خماره قليلا لسهولة الا ان جوهره مذموم لان الدم المتولد عنه
[illegible] واما الشراب الاصفر القوي الطعم فهو اسخن الاشربة والطفها
فعلا واقواها باسرا والكثير منها لدغا للدماغ سريعا للذهن لانه قوي حرارته
وخفة حركته سريعا الى الراس بسرعة ويحدث في اخلاط البدن غليانا وان دفعها
فلون ذلك اصفر او كذلك السبب الاول في اضراره بالدماغ ويحسب اضراره
بالدماغ لذلك يكون اضراره بالذهن لان القوى المتمكن المهيمن مسلطا
على العصب ولذلك صار الاسكر من هذا النوع اسرع واقوى الا ان انحلال خماره
اسهل واسرع لان خفة حركته وسرعة استحالته تنقصها لطول لبثه في الدماغ
لاسيما اذا كان مزاجه كثيرا والمقدار الذي يشرب منه مقدارا معتدلا على
حسب السن والمزاج والعادة والاحتمال ومزاج الهوا الحاضر ولذلك صار
من الافضل ان يحذر من كان مزاجه محرورا بالطبع او محرورا بالعرض لا
بالمزاج الكثير الري لتكسر قوته ويكون عنه النشوة جامعة وصلابة واشد ه
لذاذه وسهولة وخفة على الطباع لتعلقه النفس وتحريكه نحو السرور والنشاط الا انه
اذا كان الماء كان احمد جوهرا وافضل غذا لانه يلطف الاخلاط ويصفي الصوت
وسائر المجاري والعروق من الاثقال والاوساخ وتصفية الدم ويصيره فرقا
فرقا واما المشايخ ومن هو في مزاجه من الكهولة فلا يقع انتفاعهم من الرطوبة
ما

ما تقادم حتى هذا النوع من الشراب صار انفع الاشربة لهم وان صرفوه
قليلا لانه يعمل فيهم فعل الادوية في الابدان من قبل انه يقوي حرارتهم
ويفني الرطوبة الزايدة الفضلية ولذلك صار هذا الشراب من اوفق الاشربة
لمن قد اجتمع في عروقه اخلاط غليظة بلغمية واما ما يلحق الشراب
من الاختلاف بحسب قوامه فيكون على ثلاثة ضروب لان منه المائي الرقيق ومنه الغليظ
الارضي ومنه المتوسط بين ذلك ومنه الكاين بين الواسطة وبين كل واحد من الحاشيتين الطرفين
فما كان منه رقيقا مائيا كان اكثر ذلك ابيضا صافيا ولذلك صار الطف طبعا
واخف في العروق وادر للبول واقل نكاية في الراس ونفعا للذهن لانه في
طبعه قريب من طبع الماء القريب من المشاكلة له في صفائه ولونه وقوامه وبين ذلك طبعه
لانه اذا استقبله الى الماء وحده كانه قد قبل شيا من القبض والقوة وما كان من
المحق لذلك كانت قوته قريبة من قوة الماء ولذلك صار افضل لاصحاب الحميات
لانه لا يسخن اسخانا بينا ولا يهيج الذهن اصلا ولا يوثر في الدماغ الضعيف اذ
العصب الذي هو لذلك بين طاهر اذا كان ممزوجا كان تبريده
للابدان اكثر وتطفئته للعطش اكثر وما كان من الشراب غليظا ارضيا كان اكثر
ذلك اسود ولذلك صار فعله ضد فعل الشراب الابيض الرقيق وعليه لانه من
اغلظ الاشربة واثقلها على المعدة واعسرها انهضاما وهو دايم الخروج دايما
درور للبول وابعدها من الترقي الى الراس وذلك لثقل حركته وغلظها ده
المتولد عنه ولهذه الجهة صار لا يسكر بسرعة واذا اسكر كان سكره قليلا و
انحلاله بطيا ولذلك قال جالينوس ان طبع الشراب الغليظ
دال على ثقل حركته وبعد انفعاله وغلظ جوهره دليل على غذائه وطبع الشراب
الرقيق دال على خفة حركته وسهولة انفعاله ولطافة جوهره دليل قلة غذائه و
اما الشراب المعتدل القوام المتوسط بين الرقيق والغليظ توسطا حقيقيا فان
منزلته من اللطافة والغلظ وخفة الحركة وابطائها وسرعة الانهضام

وانطاه ولكثرة الغذا وقلته بحسب مقداره من الرقة والغلظ وان كل شراب
اصلحها انهضاما واعدلها انفعالا واخسها جوهرا وافضلها غذا وما كان
من الشراب منحرفا عن التوسط على الحقيقة الى احد الجانبين دون الاخرى كان
احد من كانت له الى حال البطا فقط وحسب الخرافة واما احلال الشراب
بحسب روايحه فيكون على اربعة ضروب لانه منه ما يكون عطرا فاذكيا حريفا
تفاحيا خفيف الحركة سريع الوصول الى حاسة الشم التي في بطون الدماغ
ومنه ما لا رايحة له اصلا لغلظه وثقل حركته ومنه ما رايحته متوسطة من اللطافة
والغلظ والخفة والثقل والسرعة والابطا ومنه ما رايحته منتنة كريهة مفسدة
للحاسة التي في بطون الدماغ فما كان من الشراب عطرا فاذكيا عطريا خفيف
الحركة سريع الوصول الى حاسة الشم التي في بطون الدماغ كان دليلا على
لطافته وحسن جوهره واعتدال مزاجه واتقان فعل الطباع في تمام نضجه
وكمال هضمه ونفي البخارات الغليظة عنه فما كان من الجود لذلك كان اكثر اسحانا
واكثر توليدا للدم المعتدل المحمود الخالص النقي من الاوساخ والاثفال ولذلك
صار مسمنا للقلب مقويا للذهن مفرحا للنفس مولدا للسرور والطرب مزيلا
للهموم والاحزان لانه ينقي دم القلب وينقيه من الاوساخ والاثفال
وينفي عن القلب البخارات الغليظة المظلمة المكدرة لنور الحرارة الغريزية المفسدة
لصفائها ولذلك صار موافقا لكل الاسنان في المزاجات اذا اخذ على ما ينبغي ولما ينبغي
وبقدر ما تحتمله الطباع وللفاضل اليسير اطيب هذا النوع من الشراب فكل ما فيه
ان الشراب لما كان فيه ذكيا عطريا كان الطف جوهرا وافل حركة واسرع
انهضاما ونفوذا في العروق واكثر غذا لانه دليل على ان الطباع قد احسن نضجه
واكمل هضمه ونفى عنه بخاره وعلظه وجعله لطيفا عواصا خفيف الحركة سريع النفوذ
ولذلك صار مدرا للبول سريع الترقي الى الراس وهو ايضا يسكر اسرع والحلال بخاره
اقرب وما كان من الشراب لا رايحة له اصلا كان دليلا على غلظ بخاره وثقل حركته وبعد
انهضامه

انهضامه وفساد جوهره وما كان منه قوي الغذا قليل المنفعة على سبيل الدوا
بل لا منفعة فيه اصلا لانه عري من الاوساخ والاثفال ولا مصفي للدم وما كان هذه
حاله كان غير مسمن للقلب ولا مقوي للذهن ولا مفرح للنفس ولا مولد للسرور
والطرب لانه زايد في المواد الغليظة والبخارات المظلمة المكدرة لنور الحرارة الغريزية
المفسدة لصفايها المولدة للهموم والاحزان غير انه لثقل حركته وبعد انهضامه صار
لا يترقى الى الراس بسرعة ولا يسكر بسرعة واما اسكار الحلال بخاره اعسر
واما ما كان من الشراب رايحته متوسطة من اللطافة والغلظ والخفة والثقل والسرعة
والابطا كانت في فعله وانفعاله لعدم الجانبين فقط بقدر توسطه بينهما او انحرافه
الى احدى الجانبين دون الاخرى وما كان من الشراب له رايحة منتنة كريهة مفسدة للحاسة
منافرة للطباع كان مذموما جدا دليلا على فساد الجوهر وبحسب رداءة
الكيموس وفساد جوهره ومنافرة الطباع له لذلك كان مضرا للدماغ واعضاه
للحس والعصب وجميع الدماغ لانه يولد دما مذموما فاسدا تعافه الطباع وسببه
ولا سيما اذا كان مع ذلك بطيا ثقيل الحركة لان انهضامه يكون عسر
وحرارته العليلة لذلك وان كان السوس في سعي السحق من الشراب ما كان رايحته
بشعة كريهة لا سيما اذا كان فيه ايضا لانه ابعد انهضامه وافسد للدم المتولد عنه
في ما يلحق الشراب من الاحلال بحسب قوته وضعفه اما قوة الشراب وضعفه
اوليه على ثلث ضروب لان منه القوي جدا ومنه الضعيف جدا ومنه المتوسط
من ذلك وان كان قد يقع بين الوسط من ذلك وبين الجانبين وسايط احرى يتعذر
العبارة عنها باللفظ فما كان من الشراب قويا صلبا كان اسخن واشد ترقيه
الى الراس اسرع ومن اجل ذلك للذهن اقوى واسكر لانه علا الراس بخار حاره لدايمه
ولذلك سماه ابقراط الخمري وما كان منه ضعيفا كان فعله خلاف فعل الاول
وعكسه ولذلك سماه ابقراط الخمر المائي ولذلك اخص ضروبه احمدها التي اذا
... الشراب المائي شراب من الاشربة ... الشراب خمريا ولما ... ناه
اجدا

في شراب من الاشربة صنعنا سميناه ماسا القريبة من المشاكلة لقوة المكي طعمه ولونه
وقوامه وصنعه سخانه وما كان من الاشربة متوسطا من الخاسر جميعا كان احد كل
واحد منهما انقسطه على حسب توسطه بينهما على الحقيقة والحواده الى احدهما
دون الاخر واذا اتينا على ما اردنا ايضاحه من الاصول التي يختلف فيها الشراب
وهي بسايط مفردات فقد ينبغي ان نتمم القول عليها وهي مركبة وممتزجة اذ قد يوجد
وجد شراب ملون من الالوان معرى من الطعم والرائحة والقوام فلا يوجد طعم من
الطعوم وهو معرى من اللون والرائحة والقوام ولا رائحة ولا قوام معرى من اللون
والطعم ونصير اسا لكلامنا الشراب الابيض والاسود لانهما الحاسر والطرفين
وما سوى ذلك من الالوان فمركب منهما في الشراب الابيض اما الشراب الابيض
فالابيض منه ضعيف الحرارة وليّن الطعم وقلة الاحتمال للمزاج وكل ما يكون
حلوا او عفصا او غليظا ما كان ربما ضعيف الرائحة لين الطعم وقليل الاحتمال
للمزاج كان اقل الاشربة حرارة واسرعها انهضاما وانحدارا وجريانا في البدن
وبما قد يحلل العروق واطلقها لسائر الاعضاء ولذلك صار اضعفها غذاء واكثرها
تطفئة للحرارة والعطش وادرها للبول وما كان منها ايضا كان قوامه
... غليظا ولذلك قال جالينوس وليس يكاد ان يوجد شراب ابيض فائض
الا غليظا وما كان كذلك كان اردا لغذائه واشد لجوهره واعسر لانهضامه
وانحداره وامنع من ادرار البول وابعد من الترقي الى الراس واعون على حبس البطن
الا انه لكثير ... لقوته ... وقد يجعل ... لقوة المعدة والدماغ
والنفع من شرب المياه الرديئة الفاسدة السبخة المالحة ... الحار
من شرب الماء القوي البرودة والثلج ... المياه الرديئة اذا شربت ...
على ما شاء ... جوهر ... واضعف قوى المعدة ... البلغم
من البدن ... على الصوم ...
وضعفت قواها ...
ال

الى الدماغ ... صداعا ما دام ... الشراب الابيض القابض الطعم ...
... كما يكسر الماء العذب ... الشراب ...
... وغموضه ... على ... الى اسفل واما الماء القوي
البرودة فانه اذا شرب مفردا كان اضر ان عطشا لانه ...
المعدة والصدر ويحدث ... في ... الصدر ...
يحدث ... ولينا ... فاذا خالط الشراب ...
وامادة ... لطيفة الا ان ... المستعمل له ... الحرارة ...
الماء البارد له اوفق من الشراب ...
جالينوس في هذا ... وكان ... حارا ... او ... الماء
البارد ... من الشراب ... في حال من الاحوال الى شرب ...
منه ما كان ... من العفص ... على
... الشراب على الماء اذا كان ... لفساده ...
وادراره وما كان من الشراب ... حلوا كان ... والحرارة
متوسطا من الشراب الابيض ... الماي ... الشراب الابيض القابض ...
صار ... الانه ... المعدة ...
وان كان ... قليلا ... وقوامه ... الحلاوة ...
مع الشراب الابيض ... ذلك ...

القول في الشراب الاسود

اما الشراب الاسود
فالاحمر ... غليظ القوام ... الرائحة ولذلك صار ...
احدارا وابعد من ... الى الراس واكثر غذاء ... على العروق ...
غليظا ... من الاعضاء وجالينوس في ذلك ...
لا اعرف ... هذا النوع من الشراب
... منه من الغذا

ما يعرض من هذا الخمر الحديث ولذلك صار من الافضل للناس ان يشربوه
قبل الطعام واما المشايخ فهو غير موافق لهم لا قبل الطعام ولا بعده
ولا في حال من الاحوال لانه لضعف حرارتهم الغريزية صار اذا ادمنوا
عليه ولد فيهم سددا وبحران في الكلى الا انه يكون على ضروب لان الخمر
يكون حلوا وكثيرا ما يكون قابضا وربما كان قابضا حلوا معا وليس يكاد يكون
صلبا لانه لا يكون اصلا ولجالينوس في هذا فصل قال فيه وليس لما كان كل
الشراب خالص الحلاوة ولا بالحالة اسود وجب ان يكون كل شراب اسود لا
محالة حلوا لانا قد نجد من الشراب الاسود ما يكون حلوا ومنه ما يكون قابضا
ومنه ما يكون حلوا قابضا معا فما كان منه حلوا كان ازيد بحرارته واكثر لعابه
واسرع الى الحرارة واعون على اطلاق البطن وحبس البول واخص بتوليد الرياح
والنفخ والقراقر وما كان منه عفصا كان اضعف لحرارته واقل لعابا وغلظا
لعابه واخص بالسدد واعون على حبس البطن والبول جميعا لانه لغلظه وعفوصته
يلبث في اعلى البطن زمانا طويلا فاذا طال لبثه هناك استحال الى الحموضة وعرض
وهيج الغثي والصداع واضر بالراس والعصب وكذلك لغلظ بخاره وثقل حركته
وبعده من الترقي الى الراس ولذلك صار يسكر ابعد والخلال بخاره اطول و
لجالينوس في الشراب الاسود قول قال فيه واما الشراب الذي يضرب
الى السواد فليس له من الحرارة ولا من الاضرار بالراس والعصب ما للاصفر
ولا يعرض لما يتولد عنه من الحمى ما يتولد عنهما وما كان من الشراب الاسود مركبا
من الطعم اعني من الحلاوة والعفوصة كان اغلظ واغذى لانه اكثر ما واشد حبسا
وادوم غذاء واكثر توليدا للرياح والنفخ وبحران الكلى وسدد الكبد والطحال
واشد تهييجا للغثي والصداع والاضرار بالراس والعصب واما الشراب الاحمر
فهو في طعمه مائل للحلاوة والعفوصة بالسوا الا ان الحلو منه اخص في
قوامه مائلا للرقة والغلظة والاعتدال والاعتدال فيه اخص في ناحية

مائلا

مائلا للرقة والحمرة والتوسط بين ذلك والتوسط الذي له في ذلك التوسط
بين لطافة الاصفر وغلظ الاسود ولذلك صار اعدل الاشربة غذاء واسرعها
انقلابا الى الدم اذا كان غير معتدل القوام مائلا الى الغلظ قليلا لان ما كان من الشراب
كذلك لم يحتج من الطبخ الا اليسير حتى يكمل نضجه ويستحيل الى الدم بسرعة لكثرة
لقربه من المشاكلة له في لونه وقوامه وعذوبته ولهذا الشراب في سرعة الانقلاب
الى الدم الشراب الاسود الحلو الا ان الدم المتولد عنه اشد ميلا الى الغلظة و
الدرن والخروج الى المرة السوداء ويعده في سرعة الانقلاب الى الدم الشراب
الاحمر الرقيق لان رقة قوامه يحتاج الى مدة اطول في طبخه ليغلظ ويصير دما الا
ان الدم المتولد عنه ارق والطف واحمد كثيرا ولذلك قال جالينوس واما الشراب
الصافي الناصع الحمرة فانه لما كان في منظره متوسطا بين الابيض اللطيف
والمودوس الصافي الغليظ الحلو وجب ان يكون في جوهره وفعله وانفعاله متوسطا
بين جوهرهما وفعلهما وانفعالهما ولذلك صار لا يغلظ الاخلاط كما يغلظها
الشراب الاسود ولا يرققها ويسيلها ويحدرها بالبول كما يفعل الشراب
الابيض اللطيف ولما كان اكثر هذا النوع من الشراب لا يكون الا ذكيا عطريا
عطريا وجب ان يكون بخاره ضعيفا لطيفا سريع الترقي الى الراس ولذلك
وجب ان يحدث من كان به علة السرعة اضرارا به واذية له واما
الشراب الاحمر الحلو فان اصحاب علل الصدر والرئة المزمنة ينتفعون به انتفاعا
لا سيما من احتاج منهم الى ان ينقي صدره ورئته بالنفث وخاصة اذا كان في النفث
يبس ولزوجة ما يجاوز الحد المعتدل لانه ما كان من النفث كذلك كان محتاجا
في سهولة خروجه بالنفث الى ما يسخن ويرطب ويلين تليينا معتدلا ثم الى ما يلطف
ويحلل فكلما وسع [illegible] الالم على النفث ان تنال القوة الدافعة منه ولزوجته
ولا سيما اذا فعلها بسرعة وهيج سعالا عنيفا شديدا وشق عروق الصدر
وتشققها فلذلك صار الشراب الاحمر الحلو اذا خلط بشيء من الادوية المنفثة المطلقة

كان نافعا من هذه العلل واما الشراب المورد من العنب الاحمر والحوصي من العنب
الاصفر فمتوسطان بين الشراب الاسود والاصفر وبين الشراب الابيض الرقيق
ولذلك صارا باضافتهما الى الشراب الابيض الرقيق اكثر غذا واسرع انقلابا الى الدم
وان كان المورد اسرع بالانقلاب الى الدم من الحوصي لما فيه من بقايا الحمرة ولما كان
هذان النوعان من الشراب امكونا بين حمرة بين غلظ من صارا اسرع النفوذ الى الراس
لانهما حيز حصين تحت الدماغ للطافتهما وسرعة انحلالهما وقوتهما من لطافة الشراب
الابيض الرقيق ولذلك صار سكرهما سريعا وانحلاله بخارهما فرسا واما الشراب
الاصفر والاسود فلما كان الاغلب على مزاجهما اذا كانا حديثين الحرارة في الدرجة
الثانية واذا كانا عتيقين كان الاغلب عليهما الحرارة في الدرجة الثالثة وعلى طعمهما
الصلابة والسلسة وعلى قوامهما اللطافة وخفة الحركة وعلى رايحتهما الذكا والعطرية
والحمرة صارا اذا شرب احدهما سعى الى الراس بسرعة وملا الدماغ بخارات
حارة لذاعة ويسكر من شربه ويضر بحجب الدماغ وساير العصب فلذلك صار اذا
بادل احدهما من كان مزاجه محرورا اما بالطبع والسنة واما لحال عرضت له
من كان ليس [illegible] والتعب او يقلل من علاجه لم يكن مضرته له بالسوية لانه
يسخن من كان هذه حاله ويلهبه ويحدث له حمى ويهيج به صداعا واضرارا بالدماغ
وساير العصب وخاصة اذا كان الزمان صيفا والهوا حارا والبلد ايضا كذلك
وان كان ليس انما يفعل هذا الفعل من كانت هذه حاله من المحرورين والمحمومين والمستعملين
التعب [illegible] لانه يولد [illegible] مسحبهم و
[illegible] الى التبريد والترطيب احوج وان كان ربما نفع هذان
النوعان من الشراب [illegible] الدماغ ويسكنا الصداع العارض من انصباب الاخلاط
الغليظة الى الجمجمة لانهما يلطفا تلك الاخلاط ويقطعاها ويحدرانها بسرعة
ولذلك صار من يبادل احدهما من كان مزاجه باردا رطبا اما من السنة والطبع واما
لحال عرضت او من كان من اهل الدعة والسكون او من قد اجتمع في بدنه اخلاط نية
غلظ

٩٢٦
326

غليظة نية وخاصة في زمان الشتا والهوا البارد والبلد كذلك كانت منفعته
له بينة ظاهرة من قرب لانه يلطف الاخلاط ويقطع الرطوبات ويفتح العروق والمسام
من ويستفرغها بالبول والعرق ولذلك وجب الا يسقى منها ولي الحاجة
الى التدبير الملطف ولجالينوس في الاشربة فصل فايق [illegible] وان ادمن الاشربة
لمن كان في عروقه اخلاط غليظة كان الشراب الابيض اللطيف او الشراب
الاصفر الحمري وبعدهما الشراب المورد والشراب الحوصي المعتدل الرقيق فان
كانت الاخلاط مع غلظها باردة فاوفق الاشربة لصاحبها الشراب الاصفر
الحاد العتيق [illegible] والاسود الحديث وان كانت الاخلاط مع غلظها لا
حارة ولا باردة فاوفق الاشربة لصاحبها ما لم يكن فيه واحدة من هاتين الخلتين اعني
ما لم يكن ابيض رقيقا ولا اصفر عتيقا بل متوسطا بين ذلك مثل الشراب الاصفر
المعتدل والاسود الذي هو كذلك والشراب المورد العتيق والحوصي الذي كذلك
ومن فضيلة الشراب ومنافعه انه اذا اخذ منه باقتصار وتوسط و
اعتدال زاد في الدم المحمود لمشاكلته له في طبيعته ولونه وقوامه وطيب
طعم الماكل والمشرب وشد الشهوة للغذاء والباه جميعا وقوى الروح الحيواني
والروح النفساني والقوى الطبيعية لانه يقوي المعدة على حسن الغذا
وامساكه وهضمه ودفعه لعطوناته وينقي الرطوبات الفاسدة المرفوضة المحدثة
والطافية ويسوي بالبقيا البدن ولقوته ويسلي الاحزان والهموم ويدفع الكربة
المفرطة من اعراض الدنيا ويحلل الحد المالوف من [illegible] ويجعل البخيل
للوفا عطوفا والقاسي الغليظ لينا شفيقا ويظهر من محاسن الاخلاق اشرفها
وافضلها مثل الكرم والجود والسماحة والسخا والبشاشة والمجانة وبعث الهمة
والشجاعة والحلم والبلاغة ويجعل الفدم المصمت ربما فصيحا جا والبليد الثقيل
حركا خفيفا ويدل على ذلك ويشهد له قول قاله [illegible] حكاه عن ابو نواس و
[illegible] انه ان القرس [illegible] استعمل الشراب [illegible] دون المساده و

والمفاوضة في الراي والتدبير ويجدونه مدركا للعواقب ومقويا لادراكاتهم ومبيحا
لهم المحمود من الراي والصواب من التدبير. واما اليونانيين فزعم انهم كانوا
يستعملونه عند انشادهم الاشعار واستعمالهم الملاهي وضربهم بالعيدان
يجدونهم بحذاقاتهم ويذكي عقولهم ويخرج ما في قلوبهم ورؤوسهم من القوة الى
الفعل. ولذلك صار من الاصل ان يحذر منه من يغلب على العقل ويسلبه
لبه ويخرج الى السكر لان السكر منه يوجب ان يطفى نور النفس الانسية وعليه
النفس البهيمية واظهار الفسق والفواحش وعدم العقل والحياء والمروة
جملة ومن اجل ذلك صار السكر محرما على كل ملة ومذموما عند كل امة لانه
يمحو محاسن الوجه ويطفي نور العقل ويفسد الفكر والروية ويزيل الذهن
ويبطل الحس ويصير المرء الفاحش مثال الاخرس والاحول وكسفينة
بغير ملاح ولا مدبر وجيش بلا قائد ولا سائق ولا امام له ولا مهدي واما اهل
اللوم والطيش فانه يخرجهم الى الهذر وكثرة الكلام والمهارشة والسفه في اماكن
الجلساء ثم لعلهم فتوحدهم وطاوسه ويسعيهم لعربهم بالكف المفاخر والنعال
والرءوس وقتل النفس وعضه السفه وخرق الثياب ومن قبل ذلك وجب
على كل ذي عقل وخاصة من كان ملكا يحتاج الى تدبير مملكته وحاجا لحكم من
عوضه بالعدل والانصاف ولا يتناول منه الا استعمالا بالاجمال والطابر والعادة
المحمودة لانه ان جاوز ذلك لعدمه طالع قلبه ويكسف نور عقله ويحجب حسه
المنبعث من دماغه ويمنعه عن الانسانية حملة بدنه كما يحجب السحاب نور الشمس
عن الانسان في العالم ويستر نور الحواس ويظلم واسرى في الاعضا ولم
يملك الانسان من عقله ولسانه شيئا واسرع منه الالفاظ المذمومة
القبيحة ولا يؤمن في ذلك ان يقدم احيانا على الشراب بل على الذي يجاوز فيه قدر احتماله
وما يجب طاعته واحرى به عادته المحمودة لان الشراب ليس انما صار ذلك
لذاته وجوهره وانما للسرف ومجاوزته مقدار احتمال المستعمل وليس
كلما

كلما اصفر كثيره كان قليله مذموما لانه لو وجب ذلك لكان القصد المعتدل
من الغذاء والماء ايضا مذموما لما ساك الابدان من الضرر والتلف عند الاكثار
منهما ولكان اللطيف من الهوى غير محمود لانه اذا كان على المسام ويخالف
حتى الحرارة الغريزية واطفئ نورها وقد يحدث الفرح ايضا اذا افرط ويحدث
اذا جاوز مقداره ومن منافع الشراب على سبيل الدوا معنا ما فيه من فتح
سدد الكبد والطحال وتنقية مجاريهما وتسليك عروق البدن من الاوساخ
والاخلاط الغليظة والانفال الرديه وتحليله للبخارات المظلمة المهيجة
الهموم والاحزان وتشجيعه للقلب وتوليده للسرور والطرب وطيب النفس
وتلحه للعقل ان شربه نافع من العلة المعروفة بالجوع الكلبي والسهو الحليسه
وذلك لحصر الجذبها بسخانة المعدة وتنقيه للفضل المعفن المولد للجوع
الكلبي والباسه انه على المعروف ولعلها على طريق تحليل من قبل الشربة
فمن يحلله ما فصلها واشرفها والطفها واسرعها انفلا ناما الكرم
السائح البسط ويخاصه ما دار علته ثلثه احوال وكان متوسطا بين الصفرة
والحمرة ولا الحته ذكيه عطريه وطعمه لذيذ عذب ومطعمه سهل لينه
الحموضة ويعلم حق ذلك المطبوخ من عصير الكرم لانه في لجعالته تعرب من
الكرم السائح ويختلف كاختلافه في اللون والرائحة والطعم الا انه امتن
واسبر واغلظ لاكتسابه الحرارة والجفاف وغلظ الرطوبة من النار والطبخ ه
لذلك صار اغلظ واكثر غذاء وابطأ انهضاما والطف نعوجا والجيد ه
اسد سكرا واطول خمارا واضر بالدماغ والعصب وبخاصة اذا كان فيه شي
ويفعل ذلك الشراب المتخذ من الحنس مثل شراب اهل حمص وذي العصب
والدماغ والمثانة الا اهل حمص وما شاكلها لطونتها بالطبع وكان من الشراب
شبيها بالعتيق المعروف السجي فغليظ بطي الانهضام لسرا المولد للرياح
والنفخ والقراقر بطلا وبعد انهضامه الا انه اقل افساد عدا عدا النبيذ

ونفع من علل الصدر والرئة ومن القروح العارضة في الكلى والمثانة لجلائه و
تغسيله للجلاء التي فيه ﻫ

القول في الاشنان

الاشنان يكون على ضروب لان منه ما يعمل من العسل ومنها ما يعمل من الريب فقط
ومنها ما يعمل من الريب والعسل ومنها ما يعمل من الريب والدوشاب ومنها
ما يعمل بالريب والتمر ومنها ما يعمل بالدوشاب والداذي ومنها ما يعمل
من السكر ومنه ما يعمل من التين وعسل الطبرزد فما كان من النبيذ معمولا بالعسل
فقط كان على ضربين لان منه ما يتخذ نقيعا بالرئة المعروفة بجول حصرم مثل
النبيذ الذي يتخذونه بالاندلس ومنه ما يتخذ مثل النبيذ المصري المعروف
بالشهرازي فما كان منه نقيعا بالمر المعروف بجول حصرم كان مولدا للرياح
والنفخ ولذلك صار ينفش اللحم ويرسه ويلطفه فهذه الجهة صار اهل الاندلس
لم يتقهموا حوايجهم دائما لانه ينفخ ابدانهم ويحسن الوانهم واما المطبوخ المصري
المعروف بالشهرادي فانه متى كان لا افضل ما يكون من الشراب المتخذ
من العسل وخاصة الشراب المتوسط بين الصفرة والحمرة الرقيق البين المزاج
لان الصافي لطيف حسن الحرارة غولها سريع الانهضام والنفوذ في العروق
وللحرارة السريعة لا يكاد الطباع به للماده طعمه وذكا رائحته وعطريته
وصفى لونه واشراق لونه وصفائه ولذلك صار خاصيته التي هي له دون غيره
من الاشربة انه اذا شرب طهرت رائحته وعطريته في بيات الشارب له وخاصة
سائر الايام فمه واذا اكثر منه ولغسل اذ نام قلما احال سكره سريعة وفي
هذا دليل واضح على لطافته وخفة حركته وسرعة انحلاله الا ان موافقته للمشايخ
والمرطوبين الذين في المزاج والمحرورين لما في العسل من التحفيف والاصلاح
نقصه من كان مزاجه بلغميا والنفع لمن كان مزاجه حارا واما النبيذ المتخذ من الريب
وحده فقد يستعمل ايضا اما نقيعا واما مطبوخا فالنقيع منه ابرد واسرع في
النفع

والنفع لمن كان ساذجا او صفراويا والمطبوخ اقل رطوبة وانفع للمعدة واقوى ايضا
وانفع لمن كان مزاجه معتدلا ﻫ واما النبيذ المتخذ من الريب والعسل فهو في الجملة
احمد من المتخذ من الريب بغير عسل لان العسل يقويه ويلطفه ويحله ويسرعه
الانهضام وخاصة اذا كان نقيعا لانه ابرد من المطبوخ واقل يبوسة واسرع انهضاما ما
مادام حلوا وانفع للمحرورين وخاصة اذا كان يتخذ العسل طبرزد واما المطبوخ
منه فانه انفع للمعدة مخفف لها صالح من الرطوبات العارضة في البدن و
اما النبيذ المتخذ من الريب والدوشاب فهو ردي الطعم مفسد للدم ﻫ والنبيذ
المتخذ من الريب والتمر اكثر فسادا واحراقا للدم والمتخذ من الدوشاب و
الداذي فانه ردي الطعم محرق للدم الا انه موافق للمرطوبين نافع من رياح البواسير
العارضة من السوداء والرطوبة والنبيذ المتخذ من السكر مادام حديثا فانه رطب
يعقد غذاء غليظا ويولد دما غليظا ورياحا ثم يسكن سكرا بطيء الانحلال
الا انه نافع في الباه ما دام حديثا وعتق تحللت رطوبته وقوي اكثر ... وصار
حارا ما يبسا الحلال لرياح المعدة والبطن ومنه من المعونة على ... ما
لما شرب على الريق يفتح اللون او يدهن الكلى يعمل من القولنج العارض من الرطوبة لانه
يقطع البلغم الغليظ اللزج ويحدره من المعدة والامعاء واما النبيذ المتخذ من
التين وعسل الطبرزد فانه الين واسهل للبطن وانفع لعلل الصدر والرئة
والكلى والمثانة وادر للبول الا انه اغلظ دما واغذى ايضا واكثر غذاء و
اخص بتوليد الرياح والنفخ ولذلك صار نافعا في الجماع والا انه نافع
لدفع الفضول المائلة للعفونة الى سطح البدن

القول فيما ينبغي في الشراب ولم يشرب

ينبغي لمن احب الاكثار من الشراب ان يجعل غذاءه ... طعاما لطيفا سريع الانهضام
الكثير من الشراب ... من الطعام ... ان لا يقصر
طعامه ... الاكثار من الطعام لكي يقصر طعامه

في مرض ويقتصر في المرض الاولى على القليل المعتدل ويقتصر تمام طعامه عشاء ولا
يكثر من الشراب بعد عشائه لان الطعام من شراب عنه محمود ولذلك يجب ان يستعمل
مثل ذلك الامر كان الذي يقوي معدته ودماغه ويصح كبده وسائر اعضائه لان استعمال
ذلك مع ضعف بعض الاعضاء وخاصة المعدة والكبد لا يومن معه حدوث الاستسقاء
وان كان ذلك مع ضعف المعدة فقط تولد عنه الاستسقاء الطبلي وان كان مع ضعف
الكبد فقط تولد منه الاستسقاء الزقي وان كان الضعف شاملا لكل الاعضاء او
لاكثرها تولد عن ذلك الاستسقاء اللحمي الشامل للبدن كله ولذلك صار هذا
النوع اخبثها واقتلها لانه دليل على ان الضعف قد شمل جملة اعضاء
البدن او اكثرها والاجود لمن كان صفراويا من اصحاب السمان ان يصير طعامه الدراج
والفراريج المسلوقة خصوصا المتخذة بماء الحصرم وما خاص الاترج والمصوص
المتخذ بهذه المياه او الحصرمية المتخذة بقضبان الرجلة وماء الحصرم وحماض
الاترج وان كانت الطبيعة اسهالا فليتخذ الدراج والفراريج زيرباجا او بالسماق
[illegible] والاجاص فان اضطروا الى شي من النقل فليستعملوا الرمان المز وحماض
الاترج ومص السفرجل والزعرور والتفاح المز وما شاكل ذلك والاجود
لمن كان بلغميا ان يصير طعامه المشوي والطباهجات والقلايا والكباب المطجن
بلحم الجدي [illegible] من الشحم والكباب المسلوق المتخذ بالمري والتين
[illegible] لان الكباب ولمن كان غذاؤه مخلوطا سوداويا [illegible] خاصة ان يخلط بحال
السمن [illegible] الى الراس [illegible] احتمال الشرب
ولذلك [illegible] لانه يمنع من [illegible] السمن الحاصل في المعدة من
الترقي الى الراس [illegible] لمن كان [illegible] فان اضطر
اليه فليستعمل [illegible] الاشياء [illegible] اليابسة للرطوبات مثل اللوز المر والحمص
المقلو وما شاكل ذلك [illegible] اللوز الحلو والجوز [illegible]
[illegible] المعروف بالكبر [illegible]

في المعدة [illegible] فاما القثاء والخيار والباقلي الطري والخس
فانه ينبغي ان لا يستعمل على النبيذ لان القثاء والخيار يعطلان المعدة [illegible]
[illegible] لقوة بردهما وغلظ جرمهما وبعد انهضامهما ويدل على ذلك [illegible] طعمهما
[illegible] في الحشا [illegible] واما الباقلي الطري فانه لكثرة رياحه ونفخه و
اختصاصه بتوليد الاحلام الرديئة يمنع [illegible] الهبوط الى موضع الطبخ والمعدة
ويمنع من هضمه [illegible] الى الراس ويضر بالدماغ واما الخس فانه يخدر الحس و
يضعف فعل الحرارة الغريزية ويفسد الهضم لما فيه من الافيونية وقد [illegible]
بالتجارب انه مانع من سرعة [illegible] في شرب النبيذ لدرور البول وقلة
سكر [illegible] الراس ويولد [illegible] الاحلام الرديئة بالطبع الا انه اذا
[illegible] الطبخ على [illegible] كما يفعل ذلك [illegible]
اما الرياحين فافضل ما يستعمل منها للشبان والمحرورين المزاج ما كان مقويا للدماغ
[illegible] وحرارته مثل الورد والبنفسج والنسرين والخلاف [illegible] الاس
الطري [illegible] المطري بالماء العذب [illegible] الصندل
والورد [illegible] بالماء [illegible] ويتوقون [illegible] لانه
يسد المسام ويمنع من تحليل البخار . واما السيسنبر والنرجس والياسمين وما شاكل
ذلك [illegible] على النبيذ [illegible] لانها تقوي البخار [illegible] البول [illegible]
[illegible] الاشياء الى [illegible] الحرارة [illegible] البخار و
لذلك صار العطر مذموما على النبيذ الا الصندل والورد فقط لان
كل العطر خلا هذين النوعين مقوي للبخار [illegible]
مزاج صفراويا فاما من كان مزاجه بلغميا فليستعمل [illegible] الاشياء وما
شاكلها لمثل مزاج [illegible]
ان [illegible] شربه [illegible]
[illegible] العطرية

وسماع مطرب يلذ العقول ويقويها ويطيب النفس ويبسطها ويلهيها عن الفكر والغم
مع وجوه مقبوله فان نفس الطبيعه ضعيفه فاذا خلت حسنها وجمالها
اطربت النفس فنشطت نورها وبهاها وفي الحكايات اخلاق رضيه وقلوب صافيه
نقيه سليمه من الخبث. والدغل ولما كان من الناس من يستعمل هذا المثل ويقول
عالج الخمار بالخمر ويتبع مثل الاول يسكن الاحمق وجب ان نحذر من ذلك ونعرف
ما فيه من العاقبه المذمومه العسره والخطر فقيل انه هذا الفعل وان كان
الكثير من الناس قد يستعملونه ويسكنون اليه ويجدون ابرا مع تصحيح ابدانهم
وسلامتهم او معظمهم فان ذلك لا يزيل الخطا والخطر في فعلهم لان السكر اذا
شرب بعقب سكر متقدم وخمار حاضر ودماغ ممتلئ بخارات لم يومن ان يعرض صاحبه
نحو النخاع ثم بالقلب وسائر الاعضا الان نبو المستعمل لذلك نقله
وصول بدنه وصحه اعصابه وقوتها فيستعمل منه اليسير على سبيل الدوا
والمحلل بلطيف حرارته غلظ ذلك البخار المولد للخمار ويلطفه ولعل على
… لم يومن عاقبه الامتلاء والالم لومن عليه ان يصادم في الدماغ وسائس
العصب فضل رطوبه فيولد العله المعروفه بالسكته او العله المعروفه
بالفالج ادوائي في العصب ضعفا ومحانا فيولد كزازا ويسحا او
يصادف في البدن فضل دم قليل مع ضعف في الاسافل والصدر و
الجناب فيحدث ذبحا. وخوانيقا ادوا في الحقب انك ضعف معه
عن حمل فيحدث من ذلك صعقا ما او غشيا شديدا وخطرا عظيما فمن عرض له
وجع من والده من شرب السكر فالافضل ان يهوع ويشرب بعد ذلك
لعاب البزرقطونا المستخرج بالماورد او بما القثا ومن لم يصبه السكر
فليسعفا ويشرب شراب الافسنتين وطيا باردا او ينقع الافسنتين شراب الورد
او افسنتينا مطبوخا بشراب ذلك وطيا باردا لان من خاصيه الافسنتين تحليل
خمار السكر ولذلك صار من يشرب قبل السكر او في يوم الخمار ينفع معه

بسم

بيته وافطع الاشيا للخمار من كان محرورا شرب ما الرمان ولعاب
البزرقطونا وحماض الاترج وما الحصرم ويشم دهن الورد والبنفسج و
النيلوفر ويحمل هذه الادهان على الجبين والاصداغ مضروبه بخل خمر
بعد ان يخلط بطيب غير الرائحه والصندل وما البقله الحمقا بخل
ويعصر هذه الادهان ليفعل مثل ذلك ايضا واستجلاب النوم محمود لمثل
ذلك واما من كان مرطوبا فالافضل لقطع خماره شرب الافسنتين وفضول
الحمام والعرق فيها واستجلاب النوم ما امكن والامساك من كل ما يول
ومن شرب الى ان يحل الخمار جملة ويسقط الطباع وينبعث
للغذا شهوه صادقه ونشاط قوي
تم المقاله الرابعه وتمامها تم
الكتاب والحمد لله



وحده
علقه محمد بن عبد الله الحسني محمد الحجازي … في شهر جمادى الاولى من
سنه سبع عشر وسبعمائه والحمد
لوليه والصلوه على
نبيه محمد
ه



